1929

l'heure du cocktail

J. Alimbau & E. Milhorat

Barmen - Paris

C.F.T.H. Sud-Est Méditerranée
485, Avenue du Prado
13008 MARSEILLE - Tél. 76.20.72

l'Heure du Cocktail

Recettes pour 1929

par MM.
Alimbau et Milhorat
Barmen
Paris

documentation-pédago
INFATH MARSEILLE

AVANT-PROPOS

DANS le courant de l'année dernière, à la demande de nombreux amis et confrères, nous n'hésitions pas à faire imprimer une petite brochure, dans laquelle nous avions groupé une sélection de quelques cocktails de choix.

La connaissance approfondie de notre métier, et aussi le résultat de recherches personnelles et persévérées pouvaient nous permettre de présenter à un public, bien souvent très connaisseur, une variété de

cocktails dont les préparations avaient été particulièrement étudiées.

Notre travail et nos efforts ne furent pas vains : cette première brochure connut un réel succès et le tirage en fut épuisé rapidement.

Encouragés de toutes parts, nous conçumes un projet plus vaste et plus hardi.

En effet, notre petite brochure de " Recettes de Cocktails " avait été principalement destinée aux professionnels, c'est-à-dire aux barmen, aux restaurateurs, etc.

Par contre, nous avons voulu donner à la brochure que nous éditons aujourd'hui un aspect beaucoup plus accueillant et nous ne doutons pas qu'elle rencontrera auprès de tous un enthousiasme justifié.

De par sa présentation et son impression particu-

lièrement soignées, notre brochure pourra figurer sans crainte dans les bibliothèques des plus fins connaisseurs, les salons des grands palaces, les tea-rooms à la mode, les bars en vogue, les cercles privés, les dancings select.

C'est une erreur de penser que le cocktail est uniquement une consommation de grand luxe qui ne se déguste qu'en dehors de chez soi.

Le cocktail s'impose également lors de fêtes familiales, banquets, réceptions, réunions mondaines.

D'ailleurs, ne nous arrive-t-il pas de Paris des échos laissant prévoir que dans un avenir peut-être rapproché l'"heure du cocktail" connaîtra dans les salons mondains une vogue aussi grande que le "five o'clock" traditionnel !

Nous avons réuni dans cette brochure près de

six cents recettes de cocktails différents, tous étudiés minutieusement, et nous sommes certains qu'ils donneront satisfaction aux dégustateurs les plus raffinés.

Pour l'amateur, ce sera un livre précieux qu'il ne manquera pas de consulter avec curiosité pour préparer lui-même les boissons qui lui paraîtront les plus délectables.

Il sera aussi le guide le plus documenté, dont ne pourront plus se séparer tous ceux dont la profession exige de servir et de satisfaire les goûts les plus sensibles d'une clientèle toujours à la recherche du " nectar " le plus délicieux !

ALIMBAU et MILHORAT

BARMEN

MATÉRIEL NÉCESSAIRE POUR LA PRÉPARATION DES BOISSONS

Une timbale double,
Une passoire à cocktails,
Une cuillère à soda,
Une cuillère-pilon,
Un porte-épices,
Une râpe à muscade,
Deux poivriers,
Six flacons stilligouttes,
Deux presse-citrons,
Les trois mesures à liqueurs,
Un pile-glace américain,
Une lampe à alcool,
Deux petites casseroles,
Un moulin à café turc.

OBSERVATIONS

Le shaker est la timbale double en argent pour secouer les mélanges avec de la glace en petits morceaux ou pilée.

Le tumbler est un verre à soda sans pied.

Le grand tumbler contient un peu plus d'un demi-litre.

Le tumbler moyen contient la moitié d'un grand tumbler.

Le petit tumbler est de la grandeur d'un verre à bordeaux.

Une timbale est un shaker sans son couvercle.

Les long drinks sont servis dans les tumblers.

Les short drinks sont servis dans les petits tumblers, dans des verres à madère ou verres à bordeaux.

Les boissons chaudes sont servies dans des verres à grogs, verres à pied colorés ou blancs.

Pour les sangaris, les cups, on peut employer des verres à bordeaux mousseline ou des flûtes.

Les petits verres flûtes sont employés pour les liqueurs servies sans être mélangées, comme les *pousse-café*.

Les boissons à base de champagne doivent être remuées à la cuillère et ne pas être secouées au shaker.

Passer dans un verre veut dire verser dans ce verre à travers la passoire. On saupoudre les boissons, avant de les servir, avec de la noix de muscade râpée, de la vanille, du cacao, etc.

Presser le zeste veut dire presser la peau du citron ou de l'orange pour en faire sortir les petites gouttes d'essence qui donnent leur parfum à la boisson préparée.

Verre bordé ou *donner le collier de givre* signifie passer sur le bord du verre un morceau de citron afin de l'humecter, ensuite tremper le verre dans du sucre en poudre à la profondeur d'un demi-centimètre.

Pour border au cacao ou à la vanille, il est toujours préférable de tremper d'abord dans le sucre en poudre.

Un trait signifie verser quelques gouttes du liquide employé.

Les barmen
Alimbau et Milhorat

recommandent d'employer pour la préparation des cocktails des produits des meilleures marques

Ce sera le plus sur garant pour la réussite parfaite d'un bon cocktail dont toutes les qualités réunies doivent charmer à la fois, la vue, l'odorat et le goût !

Fac-similé de la bouteille d'origine.

RHUM
DES PLANTATIONS
St-JAMES

Produit de haute sélection, provenant d'incomparables terrains, élaboré longuement et à grands frais dans les vieilles Rhumeries Saint-James, où se transmettent, de génération en génération, les procédés spéciaux et les secrets de fabrication de Saint-James. Vieilli sous le ciel tropical, le Rhum St-James est devenu, quand il arrive en Europe, la délectable et précieuse liqueur à l'arome subtil et fin, au bouquet admirable et intraduisible, dont s'émerveillent les connaisseurs et les gourmets.

Le Rhum St-James est un élément des meilleurs cocktails. Il permet de faire le punch martiniquais le plus savoureux.

LES TOURISTES
DE PASSAGE
A TOULOUSE

Descendent à

L'HOTEL VICTORIA

FACE GARE MATABIAU

CONFORT MODERNE
Restaurant de 1er ordre
135 Chambres (Eau courante)
ASCENSEUR
GARAGE

H. MILHORAT, Propre

TÉLÉPHONE 14.90

ACIO COCKTAIL

Dans un petit verre (flûte) ou dans un verre à madère, une cerise macérée à l'eau-de-vie, couvrir avec du pippermint Get, Cherry-Rocher, liqueurs La Dorine et La Noisette. Servir avec des chalumeaux.

AIDA COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un tiers de verre à cocktail de kummel Eckau Vincent, un tiers de cognac Boulestin, un tiers de whisky Gilbey. Agiter, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés, zeste de citron, courtes pailles.

ANGEL COCKTAIL

Dans un gobelet, avec de la glace, un jaune d'œuf bien battu avec une cuillerée de sucre en poudre et un zeste de citron ; ajouter un trait de Curaçao, un verre de champagne Johnston de Bordeaux. Remuer avec une cuillère, passer dans un verre à flip, saupoudrer de muscade et servir avec des chalumeaux.

Maison AUBEL & FILS

Son Mousseux incomparable de plus en plus en vogue.

AUBEL

à SAUMUR

(Maine-et-Loire)

AUBEL COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace pilée, trois traits de Cointreau, deux traits de Lillet et finir avec du mousseux Aubel. Agiter, passer dans un verre à pied, garnir d'un zeste de citron.

AMORES COCKTAIL

Mettre dans un shaker une cuillerée à café de sucre en poudre, un demi-verre à liqueur de cacao Couva Vincent, un demi-verre de liqueur de rhum Pepita, un demi-verre de liqueur de cognac Fromy, un jaune d'œuf, pointe d'épice.

ANIS DEL CARLOS COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, une cuillerée à café de sirop de sucre Carles, un demi-verre à cocktail d'Anis del Carlos, un demi-verre à cocktail de vermouth Turin. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

l'abricotine

délicieuse liqueur en dégustation partout

cafés, bars et dancings

p. garnier

enghien-les-bains

(seine-et-oise)

ABRICOTINE COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un demi-verre à cocktail de liqueur Abricotine, un quart de verre de Gordon's Dry Gin, un quart de verre d'Izarra-Liqueur et finir avec un zeste de citron.

AZUREA COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un demi-verre de rhum Saint-James, un quart de verre de cassis Lejay-Lagoute, un quart de verre de mousseux Abel fils. Remuer avec une cuillère et servir dans des coupes à champagne.

ANZIA COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un demi-verre d'anis Touraine, deux morceaux de sucre, un trait d'angusture Fockink, un trait de cacao Chauva Vincent et finir à l'eau bouillante. Remuer et servir.

anis pernod

très connu
très aimé
très consommé

siège social :
avignon
(vaucluse)

ANDANDO COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un verre à cocktail de Kik, une goutte de Citron. Agiter et servir dans un verre à cocktail, avec un zeste de citron.

ALTAMAR COCKTAIL

Dans un verre rouge à grog, deux tiers de verre à grog d'anis Junod, quatre traits de sirop grenadine. Servez avec un zeste de citron. Chalumeaux.

ALEXANDRIA COCKTAIL

Dans un petit gobelet, deux cuillerées de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter un verre à liqueur d'anis Pernod, une cuillerée à café de Marie-Brizard, un zeste de citron. Remplir avec de l'eau glacée. Remuer, saupoudrer de noix muscade et servir avec des chalumeaux.

Exigez

La Fine Bretagne

De la Maison Théophile GUILLOU

8, Rue de Launay, 8

NANTES (Seine-Inférieure)

ASTA-LUEGO COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un quart de Gordon's Dry Gin, un quart de fine Bretagne, un quart de vermouth Noilly-Prat et finir au cacao Chouva Brizard. Servir avec chalumeaux.

ALBERT'S COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un quart de liqueur Bénédictine, un quart de liqueur cognac Dubouché, un quart de gin Nicholson et finir au cinzano. Servir avec chalumeaux.

ARLEQUIN'S COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un verre d'anis Drop, remplir d'eau. Servir.

Liqueur
"La Micheline"

...et ses FRUITS
pour les Cocktails

SIÈGE : **SABATIER**
CARCASSONNE (Aude)

ALLO ! ! ! C'EST MOI

Une cuillerée de glace pilée, une cuillerée à café de sucre en poudre, un demi-verre de whisky Walker, un demi-verre du rhum Négrita, un quart de verre de cognac Monnet, quelques gouttes de curaçao, garnir de fruits Sabatier. Remuer fortement, verser dans le tumbler. Servir avec chalumeaux.

AL'HAMBRA COCKTAIL

Trois cuillerées de glace pilée, un jaune d'œuf frais, un verre de Gordon's Dry Gin.

A L'HORIZON COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un demi-verre de pippermint Get, un quart de verre de Cherry-Rocher, un quart de verre de gin Gilbey et finir au Turin.

Servir avec chalumeaux.

No ay en Espagne
Ni Mono ni Mona
que no conoce et
buen gusto del

Anis del Mono

BOSCH Y Cia
BADALONA
(Espagne)

ANIS DEL MONO COCKTAIL

Dans un petit gobelet, avec de la glace pilée, ajouter un verre à liqueur d'Anis del Mono et autant de pippermint Get, quelques gouttes de Cherry-Rocher. Servir avec des chalumeaux.

ALEGRIA

Dans un shaker, avec de la glace pilée, une cuillerée à café de sirop Pardos, un quart de verre à madère d'Anis del Mono, un quart de verre de vermouth Cinzano, garnir d'un zeste de citron. Servir avec chalumeaux.

AMÉLY COCKTAIL

Dans une timbale, avec un peu de glace, demi-verre à madère de Turin, demi-verre à madère de wisky John Walker, deux traits de Picon. Remuer avec une cuillère et servir avec courtes pailles.

GRAND HOTEL
DU LION D'OR
REIMS

Recommandé pour
son excellente
cuisine et
ses prix modérés.

REIMS
(Marne)

AMÉRICAIN

Dans un shaker, avec de la glace, demi-verre d'Anis del Carlos, quatre traits d'angusture Fockink, un peu d'eau. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

AU FRUIT

(*Recette pour* 20 *personnes*)

Dans un grand bol, avec de la glace, un demi-verre d'Anis del Carlos, quatre traits d'angusture Fockink, 600 grammes de fruits de saison, 150 grammes de sucre en poudre, une bouteille de mousseux comte de Noblet, un verre de Cinzano, un verre de cognac Adet, un verre d'Izarra, laisser infuser. Au moment de servir, ajouter deux bouteilles de vin Calvet, une bouteille de soda-water. Remuer et servir dans des coupes à champagne.

AGE-MARIAGE

Dans un shaker, avec de la glace, un quart de verre à cocktail de cassis Lejay-Lagoute, une cuillerée de Cordial-Médoc, un quart de verre d'Anis del Mono, un quart de vermouth Noilly-Prat. Frapper, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés d'une cerise. Courtes pailles.

ADET

Adet, Seward

COGNAC

ADET COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un quart de verre à cocktail de gin Gilbey, demi-verre de cagnac Adet, un quart de verre de Cherry-Rocher. Servir avec bords givrés, courtes pailles.

AMATEUR COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un demi-verre à liqueur de rhum Saint-Esprit, un demi-verre de liqueur La Noisette, un quart de verre de Cognac Formy. Remuer, passer dans un verre à cocktail et garnir d'un zeste de citron.

AVEC LE SOURIRE

Dans un shaker, avec quelques petist morceaux de glace, un trait d'angostura Fockink, six traits de whisky Dewar's White Label, deux traits de bitter Secrestat et trois traits de Cherry-Rocher. Servir avec chalumeaux.

Pour les Distillateurs !

Pour les Liquoristes !

ATELIER DE CONSTRUCTIONS MÉCANIQUES

J. GUYOT

Matériel de Caves

Matériel pour eaux gazeuses

Rinçoirs mécaniques
de bouteilles

SIÈGE SOCIAL :

J. GUYOT

4, 6, 8, rue Claude-Decaen - PARIS

Téléphone : Diderot 09.25

ARGENTIN COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques petits morceaux de glace, quatre traits de Majestic, quatre traits de gin Nicholson, quatre traits de muscat de Frontignan et servir.

ARC-EN-CIEL

Dans un verre à cocktail glacé, verser avec une cuillère trois traits de fraise Lieutard, trois traits de Cherry-Rocher, quatre traits de pippermint Get, trois traits de Vieille Cure, quatre traits de kummel Cursky, trois traits de Majestic et trois traits d'eau de noix Cabanès. Servir.

ALEXANDRE COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, une cuillerée à café de crème fraîche, un demi-verre de liqueur cacao Cointreau, un demi-verre de Grand Marnier. Remuer, passer dans un verre à cocktail et servir.

BITARAM
APÉRITIF
DES SPORTSMEN
ET DES FAMILLES
Dépôt Général
5, Quai Baco
NANTES

ALIMBAU COCKTAIL

Dans une timbale, avec quelques morceaux de glace, quatre traits de Cointreau, trois traits de gin Bols, trois traits de fine Adet et trois traits de Bénédictine. Secouer et servir avec chalumeaux.

ARMISTICE COCKTAIL

Dans un verre glacé, verser doucement, avec une cuillère, cinq traits de pippermint Get, cinq traits de Cointreau, cinq traits de Cherry Rocher. Servir.

ARESNES COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, cinq traits de Bitaram, quatre traits d'eau de noix Cabanès, quatre traits de muscat de Frontignan et finir avec deux traits de Cointreau. Servir.

LIQUEUR CHARTREUSE

DE LA Cie FERMIÈRE

34, rue de la Victoire

à PARIS

AVIATEUR

Dans une timbale, avec quelques morceaux de glace, cinq traits de gin Bols, cinq traits de Chartreuse, cinq traits de muscat de Frontignan. Servir avec chalumeaux.

ARTISTIQUE COCKTAIL

Dans un verre glacé, cinq traits de fine Adet, trois traits de pippermint Get, cinq traits de bitter Secrestat et trois traits de kummel Cursky. Servir avec courtes pailles.

BADALONA

Dans un shaker, avec de la glace pilée, cinq traits de Bénédictine, quatre traits de Picon, quatre traits de pippermint Get. Servir.

Bénédictine

la reine des liqueurs digestives

Siège Social :
à FÉCAMPS
(Seine-Inférieure)
FRANCE

BÉNÉDICTINE COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace pilée, verser un verre de Bénédictine et servir avec courtes pailles.

BAY-BAY

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, six traits de muscat de Frontignan, quatre traits de Majestic, quatre traits de Grand Marnier. Bien secouer et servir.

BELLE-DE-NUIT

Dans un shaker, avec de la glace pilée, trois traits d'Anis del Carlos, un demi-verre de muscat de Frontignan, un demi-verre de cognac Adet. Bien secouer et servir.

hôtel ritz

le plus aristocratique

américan-bar

madrid
(espagne)

BONSOIR MADRID

Dans un shaker, avec de la glace pilée, quatre traits de whisky Gilbey, trois traits de Majestic, deux traits de Curaçao, un trait de kirsch Mirabelle. Finir au champagne Delbeck.

BARCELONA

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, quatre traits de gin Bols, trois traits de Cherry-Rocher, quatre traits d'Amer Picon. Servir.

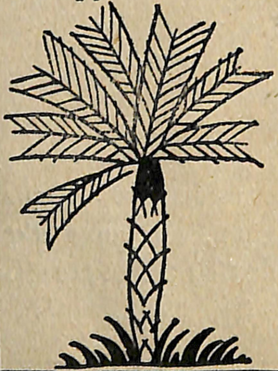
BEL-AGE

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, trois quarts de muscat de Frontignan, un jaune d'œuf et parfumer avec quelques gouttes de Cointreau. Servir.

Tous les gens chics
descendent au

"CARILLON"

Restaurant
de 1er ordre



BIARRITZ

(Basses-Pyrénées)

BIARRITZ

Dans un shaker, avec de la glace pilée, un quart de gin Nicholson, trois traits de Bénédictine et finir avec du Lillet. Servir.

BONSOIR PARIS

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, trois traits de gin Bols, un trait d'angusture Fockink, trois traits de Cherry-Rocher, un zeste de citron et finir au champagne Mercier.

CIMES NEIGEUSES

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, cinq traits de Cointreau, cinq traits de Majestic, cinq traits de Cacao, cinq traits de cognac Royal Saintonge. Servir avec chalumeaux.

La grande Brasserie
Anglaise

Bass and Cy Ltd

Siège Social à PARIS, 32, rue Jonquières

Qui ne connaît pas :

Son Stout ?

Son Pale-Ale ?

Son Scotch ?

BASS COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, deux cuillerées de sucre en poudre, un jaune d'œuf, un demi-verre de vin blanc Calvet (J.). Agiter, passer dans un gobelet moyen, remplir avec du Pale-Ale, soupoudrer de muscade et servir avec chalumeaux.

BLANC COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, demi-verre à cocktail de gin Nicholson, demi-verre de Cointreau et finir au vermouth Noilly-Prat. Servir avec courtes pailles.

BRAVO COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un verre d'Anis del Cazaux, quelques gouttes de Curaçao. Remuer avec une cuillère et servir.

Barman !...

n'oubliez pas

ma

Grande Charentaise

Liqueur
extra-fine

Siège Social :

René
Bouzianne

à St-Savinien

(Charente-Inférieure)

BOMBITA COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un quart de verre à cocktail de Gordon's Dry Gin, un quart de liqueur Combier, un quart de liqueur Giffard, un quart de Noilly-Prat.

BARMAN COCKTAIL (7 couleurs)

(*Recette pour* 8 *personnes*)

Dans un grand verre à cocktail bien glacé, verser très doucement, avec une cuillère, un verre d'orangeade Lieutard, un verre de cassis Mugnier, un verre de Cherry-Rocher, un verre de pippermint Get, un verre de Guillot, un verre de rhum Pépita, et finir au Cinzano. Servir dans de petits verres à pied à cocktail avec courtes pailles.

BASQUE COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, demi-verre à cocktail d'Izarra, demi-verre de whisky Walker, quelques gouttes de Grande Charentaise. Servir avec courtes pailles.

un
vrai
régal

La Crème de Noix

BOUTET

La meilleure
des Crèmes

Maison BOUTET
44. Rue de Lavaud
BORDEAUX
(Gironde)

BELLEZA COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un quart de cognac Adet, un quart de Cordial Médoc, un quart de Bénédictine, un quart de vermouth Turin. Servir avec courtes pailles.

BONNE CHANCE COCKTAIL

Dans un verre à madère plein de glace pilée, couvrir avec de la crème de noix Cabanès. Servir avec courtes pailles.

BOUQUET TROPICAL COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, demi-verre de crème de noix Boutet, demi-verre de cognac Fromy, quelques gouttes de cassis Quenot. Servir avec courtes pailles.

HOTEL

CLARIDGE

74, Avenue
des Champs-Elysées
PARIS

le plus bel hôtel de Paris

américan
bar

BULLES PÉTILLANTES COCKTAIL

Dans un gobelet en cristal, une cuillerée de glace pilée, une cuillerée de sucre en poudre, un verre à bordeaux de porto Sandeman, quatre cuillerées de Cherry-Rocher, une tranche d'orange. Remuer, garnir de fruits Sabatier coupés et finir avec un trait d'eau de Seltz.

CONNAISSEUR COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un demi-verre de Gordon's Dry Gin, un quart de verre de prunelle Cusenier, un quart de verre de fine Adet. Bien remuer et servir.

CABARET COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de cognac Adet, un quart de verre de pippermint Get, un quart de Cinzano. Servir dans un verre à pied.

Toulon

"Hôtel de la Mer"

A. Roth
Propriétaire

Rendez-vous des Touristes

Cuisine et Caves réputées

CAMPO COCKTAIL

Dans un shaker, demi-verre de whisky Dewar's Withe Label, un quart de verre de cognac Boulestin, un quart de Cherry-Rocher, quelques gouttes de Bitaram. Bien frapper et servir.

COUPE AUX FRUITS

Dans une coupe à champagne, avec de la glace pilée, mettre quelques fruits Sabatier et remplir avec du mousseux Comte de Noblet.

COMME TU VOUDRAS

Dans un shaker, avec de la glace, demi-verre de gin Gilbey, un quart de Turin, un quart de liqueur Izarra, quelques gouttes de rhum Pépita et servir.

C'est delicieux!

ANIS DEL MONO

VICENTE BOSCH - BADALONA ESPAÑA

Agent genéral pour la France

Mr. A. Jean Fourny

35, rue Godot de Mauroy. - PARÍS

BOSCH COCKTAIL

Dans un verre à cocktail, avec de la glace pilée, un verre d'Anis del Mono, un cuillerée de kummel Eckau, une cuillerée de pippermint Get.

BELLE HUMEUR

Dans un gobelet, avec quelques morceaux de glace, un demi-verre de gin Bols, un quart de verre de Turin, un quart de verre de Vieille-Cure, trois cuillerées de cassis Lagoute, de Dijon.

COMME POUR MOI

Dans un shaker, avec de la glace, demi-verre de whisky Walker, demi-verre de cognac Dubouché, demi-verre de rhum Saint-James, demi-rondelle de citron. Servir.

L'Anis Soleil

est un anis

incomparable !

Siège Social :

Bernard RICARD

2, rue de New-York

GRENOBLE

BOLÉRO DE SÉVILLA

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un verre d'anis Soleil, quelques gouttes sirop de citron et servir avec un zeste de citron.

BON SOUVENIR COCKTAIL

Dans une coupe à champagne, avec de la glace pilée, un quart d'Anis del Mono, un quart de Grand-Marnier, un quart de Gordon's Dry Gin, un quart de rhum Saint-Georges et finir avec quelques fruits de Sabatier.

BRETAGNE

(Recette pour 20 personnes)

Dans une grande terrine, deux verres de Cherry-Rocher, un verre de Gauloise, un demi-verre de Curaçao, un demi-litre de Frontignan muscat Bécle-Combette, un demi-litre de Gordon's Dry Gin, un verre de Cointreau et finir avec trois bouteilles de champagne de Perrier-Jouet, Epernay, et quelques fruits Sabatier, de Carcassonne. Remuer légèrement de temps en temps. Servir avec des coupes à champagne.

BARCELONA
(Espagne)

Cortes 601

Oro del Rhin S. A.

SALON AZUL
té complet
2 pesetas 50 centimos

Orquestre
Oro del
Rhin

BARCELONA
(Espagne)

Dégustacion des Cocktails

BARCELONES COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un demi-verre d'Anis del Mono, un verre de fine Adet et finir à l'eau.

BOHÉMIA COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un demi-verre de vermouth Cinzano, un quart de verre de gin Gilbey, un quart de rhum Jakita, quelques gouttes de Cherry-Rocher.

BOULONNAIS

Dans un verre à cocktail bien glacé, verser un tiers de verre de rhum Pépita, un quart de verre d'eau bouillante une rondelle de citron et deux cuillerées de sucre en poudre.

COGNAC

BOULESTIN

le préféré des fins gourmets

Siège Social

à

COGNAC

(Charente)

BOULESTIN COCKTAIL

Dans une timbale versez une tasse de café bien froid, versez un verre de cognac Boulestin, avec glace pilée. Servir dans un verre à cocktail avec chalumeaux.

CONCOURS COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, trois quarts de gin Bols, deux quarts de Campari, un quart de fine et de cognac Adet. Servir avec courtes pailles dans un verre à cocktail.

CARAMBA COCKTAIL

Dans un gobelet en argent rempli à moitié de glace pilée, trois traits d'angusture Fockink, trois traits de curaçaon Guillot, trois traits de Marasquin et six gouttes de grenadine Carles, un verre à liqueur de rhum Pépita et servir.

LA

Maison Blanchet

ALBI

Rien que des Liqueurs renommées

Siège Social :

ALBI

BLANCHET COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un demi-verre de gin Bols, un quart de vermouth Turin, un quart de liqueur Blanchet. Servir avec chalumeaux.

CARMENCITA

Dans un verre glacé, quatre traits de kummel Cursky, six traits de Cointreau, dix traits de cognac Royal Saintonge et servir.

CONNAISSEUR COCKTAIL

(*Recette pour* 12 *personnes*)

Dans une grande terrine, avec quelques morceaux de glace, un quart de litre de Majestic, un quart de litre de Cointreau, un quart de cognac Royal Saintonge, trois verres de Cointreau. Tenir à la glace un quart d'heure et servir dans des verres à cocktail.

La Marque mondiale COINTREAU

et

les Liqueurs de la Maison COINTREAU

Son Cointreau

Son Majestic

Son Kummel Cursky

Son Cognac Royal Saintonge

Siège social : *1, place Molière*

ANGERS **FRANCE**

COINTREAU COCKTAIL

Avec de la glace pilée, dans un shaker, dix traits de Cointreau, cinq traits de Cacao, trois traits de Liqueur du Couvent, deux traits de Majestic. Servir avec chalumeaux.

ÇA C'EST PARIS

Dans un shaker, avec de la glace pilée, cinq tratsi d'anisette Cointreau, un demi-verre de Cointreau, cinq traits de Cacao et servir.

CHIC COCKTAIL

Dans une coupe à champagne, avec de la glace pilée, demi-verre de kummel Cursky, six traits de cognac Royal Saintonge, quelques gouttes d'Anisette, six traits de Cointreau. Servir avec chalumeaux.

Quand vous irez à Paris,

descendez au

Restaurant ROMANO

10, Rue Caumartin

PARIS

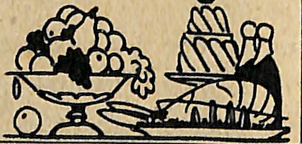
LE PLUS MODERNE
LE PLUS PARISIEN

Orchestre Léon ZIGHERO

Son Bar américain

Le rendez-vous des gens chics

Téléphone
Central
45.2



CAMPARI COCKTAIL

Dans une timbale, avec de la glace, trois traits de Vermouth italien, quatre traits de Gin, demi-verre de Campari. Servir avec un zeste de citron.

CAMPARI MIXTE

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un tiers de Campari, un tiers de Gin, un tiers de Vermouth italien, bien mélanger et servir avec un zeste de citron.

CAMPARI CARDINAL

Dans un verre à cocktail, versez quelques gouttes de Campari, un tiers de Gin, un tiers de Vermouth italien. Transvasez le tout dans un grand verre à cocktail, ajoutez de la glace pilée et un zeste d'orange.

Pas de Rose
Sans Rocher
ROCHER FRERES
Cherry
Rocher
Le Cherry Rocher est
l'âme du Rose Cocktail

CHERRY-ROCHER

Dans un shaker, avec de la glace pilée, un verre de Cherry-Rocher frappé et servir.

DÉLICIEUX COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace pilée, un trait d'Orange Bitter, un verre d'Anis del Carlos, un verre à liqueur de gin Bols, un zeste de citron et quelques fraises. Laisser quelques instants sur la glace et servir dans des coupes.

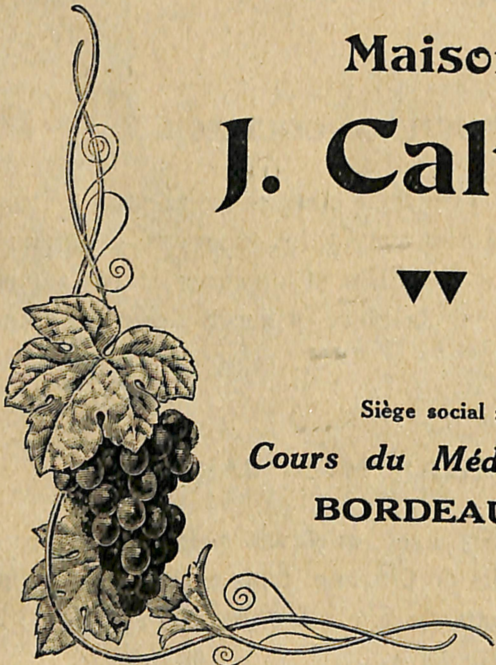
DANS MON BAR

Dans un shaker, avec quelques petits morceaux de glace, quatre traits de Cinzano, trois traits d'eau de noix Cabanès, trois traits de fine Adet. Servir.

Pas de bons dîners
sans les
VINS RÉPUTÉS
de la

Maison

J. Calvet



Siège social :
Cours du Médoc, 75
BORDEAUX

CHRISTMAS PUNCH

(*Recette pour* 20 *personnes*)

Dans un bol à punch en métal, préparer, une heure avant de servir, un quart de litre de Cointreau, demi-litre de muscat de Frontignan, demi-litre de curaçao Guillot, vingt tranches d'ananas Sabatier, une bouteille de vin Calvet, quatre citrons et deux oranges pressées, dix tranches d'oranges, dix tranches de pêches Sabatier, des fruits Sabatier (cerises, reines-Claude...). Mettre à rafraîchir une heure dans une glacière ou, à défaut, dans de la glace pilée, ajouter trois bouteilles de champagne Mercier et servir dans des coupes.

CANFRANT

Faire chauffer un verre à madère de Cherry-Rocher, délayer un jaune d'œuf avec une cuillerée de sucre et un peu de lait chaud, bien mélanger le tout, passer et servir dans un verre à flip.

La liqueur mondiale

COINTREAU

COINTREAU

LA MARQUE MONDIALE

COINTREAU

LIQUEUR

COINTREAU COCKTAIL

Dans un shaker, mettre quelques petits morceaux de glace, demi-verre de kummel Cursky, un quart de verre de Crème de Cacao, un quart de verre de Majestic, quelques gouttes de Cointreau. Bien secouer et servir.

CRISTALIDA

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de gin Nicholson, un quart de verre de Noilly-Prats, un quart de verre de liqueur des Pères Chartreux. Bien frapper et servir.

C'EST MA VEINE

Une cuillerée à café de sucre en poudre, quatre gouttes de curaçao Cusenier, demi-verre de cognac Adet, un zeste de citron. Servir dans un verre à cocktail.

Le Kina Cabanel

Demandé
et
Consommé
partout

Siège Social :
Joseph CABANEL
CARCASSONNE
(Aude)

CABANEL COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace cassée, demi-verre de kina Cabanel, un quart de verre de gin Bols, quelques gouttes de curaçao Cusenier. Servir dans un verre aux bords givrés.

CONCORDE COCKTAIL

Dans un bol, un jaune d'œuf bien battu avec une cuillerée de sucre en poudre, ajouter un trait de rhum Négrita, remplir avec du lait bouillant et servir.

CHICAGO COCKTAIL

Demi-verre d'Oxygénée Cusenier, quelques gouttes de Grenadine, quelques gouttes de curaçao Cusenier. Servir dans un verre apéritif bien glacé.

Le Vermouth CINZANO

est

universellement

estimé

Siège Social :

PARIS

38, rue des Mathurins

CINZANO COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, demi-verre de gin Nicholson, demi-verre de Cinzano, quelques gouttes d'angostura Fockink, finir avec un zeste de citron et servir.

CATALUNA COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace cassée en petits morceaux, un quart de gin Gilbey, un quart d'Anis del Mono, quelques gouttes de curaçao Cusenier. Servir dans un verre aux bords givrés avec courtes pailles.

CHICHINETTE

Dans un shaker, avec de la glace cassée en petits morceaux, mettre un jaune d'œuf, un verre de porto Machado, quelques gouttes de Cointreau. Bien secouer le shaker et servir saupoudré de Muscade.

il faut boire
un
anis del cazaux
pour l'apprécier

siège social :
cazaux
à biganos
(gironde)

CAZAUX COCKTAIL

Dans un shaker, avec un peu de glace cassée, un verre d'Anis Cazaux, quelques gouttes de citron, une goutte de curaçao Cusenier. Servir dans un verre à apéritif.

COMME UNE FLEUR

Verser dans un shaker un demi-verre de quinquina Lillet, un quart d'eau de noix Cabanès, trois gouttes de cassis Lagoute et servir dans un verre à cocktail glacé.

CACAO COCKTAIL

(Pour 2 personnes)

Dans un gobelet avec de la glace, un quart de verre de cacao Marie-Brizard, trois gouttes d'angostura Fockink, un quart de verre à liqueur de kirsch Heckmann, un quart de cognac Fromy-Roger, un quart de verre à madère de Gordon's Dry Gin, jus d'un demi-citron. Servir avec courtes pailles.

La Cressonnée
La Reine des Anis

Paul Boulanger

50, Place de l'Église
Pantin
(Seine)

CRESSONNÉE COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, verser un verre à cocktail d'Anis Cressonnée, une goutte de curaçao Cusenier. Remuer doucement avec une cuillère et servir.

CAMÉLIA COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace pilée, un demi-verre de Gardou's Dry Gin, un quart de verre de Marie-Brizard, un quart de vermouth Crucifix et servir.

CAMÉO COCKTAIL

Dans une timbale, avec de la glace en morceaux, demi-verre de porto Grœndahl frères, quelques gouttes de Cointreau, un blanc d'œuf battu et finir avec du lait froid. Servir avec courtes pailles.

EAU DE NOIX
CABANÈS

*La meilleure des
Eaux de Noix*

Siège Social :

Rue du Moulin-Bayard
TOULOUSE

CABANÈS COCKTAIL

Mettre dans un verre à cocktail de la glace pilée, un verre d'eau de noix Cabanès, quelques gouttes de fine Adet. Servir.

CRISTAL PALACE

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un demi-verre de gin Bols, un demi-verre de quinquina Chastanet, quelques gouttes de kirsch Ferotin. Bien frapper et servir.

SICILIENNE COCKTAIL

Dans un shaker, demi-verre de Cherry-Rocher, demi-verre de Turin, demi-verre de Grand-Marnier et servir.

Vin du Cap Corse

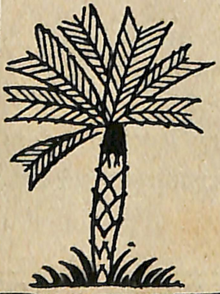
au Quinquina

Le plus fin produit de l'Ile de Beauté !

L. M. Mattei

BASTIA

(Corse)



CAP-CORSE COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques petits morceaux de glace, un verre à cocktail de vin du Cap-Corse, deux traits de gin Gilbey. Bien frapper et servir.

CASIMIRO MORA

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, demi-verre de kummel Eckau, un quart de gin Gilbey, un quart de Turin. Servir avec un zeste de citron.

CASTILLE COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un jus d'un demi-citron, demi-verre à liqueur de cassis Lagoute, un verre à liqueur de gin Nicholson, quelques fruits de saison coupés en dés et servir dans une coupe.

LIQUEUR

DES

Pères Chartreux

incomparable
pour son goût
et sa finesse

Siège social :

10, Cours Pierre-Puget

MARSEILLE

CHARTREUSE COCKTAIL

Dans un verre mettre de la glace pilée, un quart de wisky John Walker, demi-verre à liqueur des Pères Chartreux et finir avec du Noilly-Prat. Servir avec chalumeaux.

CASTANON COCKTAIL

Dans une timbale, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de kummel Cursky, un quart de whisky Walker, un quart de verre de fine Boulestin. Servir avec courtes pailles.

COCOTIER FLEURI

Dans une timbale, avec de la glace pilée, un quart de kirsch Ott, un quart de cacao Chouva Vincent, finir au Cinzano et servir.

La

Liqueur Kermann

Cazenove

s'impose

15, rue Turenne

Bordeaux

CAZENOVE COCKTAIL

Verser dans un shaker, avec de la glace en morceaux, trois quarts de verre de Kermann Cazenove, un quart de cognac Boulestin. Bien remuer avec une cuillère et servir dans un verre aux bords givrés.

DANCING COCKTAIL

Dans un shaker, avec un peu de glace, trois traits d'eau de noix Cabanès, six traits de Lillet et trois traits de gin Nicholson. Bien secouer et servir dans des verres à cocktail avec courtes pailles.

DAISY FLIP

Dans un shaker, avec de la glace, quatre traits de Campari, trois traits de Vieille Cure, deux traits de Cherry Rocher, deux traits de kummel Cursky. Servir glacé.

La Liqueur China-China

est un digestif
- - parfait - -

Maison Brun-Perod
VOIRON
(Isère)

CHINA-CHINA

Dans un verre à cocktail rempli de glace pilée, verser un verre de China-China, une goutte d'essence de citron. Servir avec un verre aux bords givrés.

DINATT COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques petits morceaux de glace, six traits de Cherry-Rocher, six traits de kummel Cursky, six traits de muscat de Frontignan et servir.

DEMANDEZ COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace concassée, deux traits de curaçao Carles, trois traits d'Anis del Carlos, six traits de gin Bols, six traits de Dubonnet. Passer et servir dans un verre à cocktail glacé.

CORDIAL MÉDOC

Le meilleur digestif

Se recommande pour faire de bons cocktails

Siège Social :
40, Rue de Marseille
BORDEAUX (Gironde)

CORDIAL COCKTAIL

Dans un verre rempli de glace pilée, un verre de Cordial-Médoc, quelques gouttes de curaçao Cusenier et verser dans un verre à cocktail.

DITES-VOUS OUI ?

Dans un gobelet en cristal, avec un peu de glace en morceaux, demi-verre de porto Santiago, un jaune d'œuf, trois traits de rhum Saint-Georges. Bien secouer le shaker et servir.

DAME EN ROSE COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace pilée, un tiers de Cherry-Rocher, un verre de whisky Dewar's White Label, quelques gouttes d'Izarra. Servir avec courtes pailles.

dans tous les cafés

demandez les Liqueurs

de la

MAISON CUSENIER & Cie

10, rue du Parc

MULHOUSE

CUSENIER COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un quart de verre de cacao Cusenier, un quart de verre de prunelle Cusenier, quelques gouttes de Curaçao Cusenier. Servir avec courtes pailles dans un verre à cocktail.

DANCING COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un quart de Gordon's Dry Gin, un quart de liqueur Raspail, un quart de liqueur Sester, un quart de liqueur d'Armagnac de Cauderon. Remuer avec une cuillère.

DIABLE ROUGE COCKTAIL

Dans une timbale, avec de la glace pilée, un demi-verre de Cherry-Rocher, un quart de Grand-Marnier cordon rouge, quelques gouttes de Curaçao. Servir dans un verre à cocktail avec courtes pailles.

Dans toute la France
la réputation de

L'Anis Del Carlos

n'est plus à faire

Anis Del Carlos

Siège Social : Boul. Bonrepos, 17
TOULOUSE

DEL CARLOS COCKTAIL

Dans un gobelet, avec de la glace pilée, un verre à cocktail d'Anis del Carlos, quelques gouttes de gomme Carles, quelques gouttes de sirop de citron Carles. Servir avec courtes pailles.

DONNEZ VOTRE MAIN COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un demi-verre à liqueur de rhum Pépita, un demi-verre de Marasquin, un demi-verre de fine Bretagne. Remuer, passer dans un verre à cocktail et garnir d'un zeste de citron.

DRAPEAU COCKTAIL

Dans un verre bien glacé, verser tout doucement, avec une cuillère, un quart de Cherry-Rocher, un quart de pippermint Get, un quart de liqueur Raspail, un quart de liqueur Kermann. Servir.

Barmen !...

Dans votre Bar, n'oubliez pas qu'il faut toujours avoir

L'Anis DENISET

et la Grande Liqueur
- des sapins -

SIÈGE SOCIAL :

H. DENISET jeune

PONTARLIER

Téléphone 54

DENISET COCKTAIL

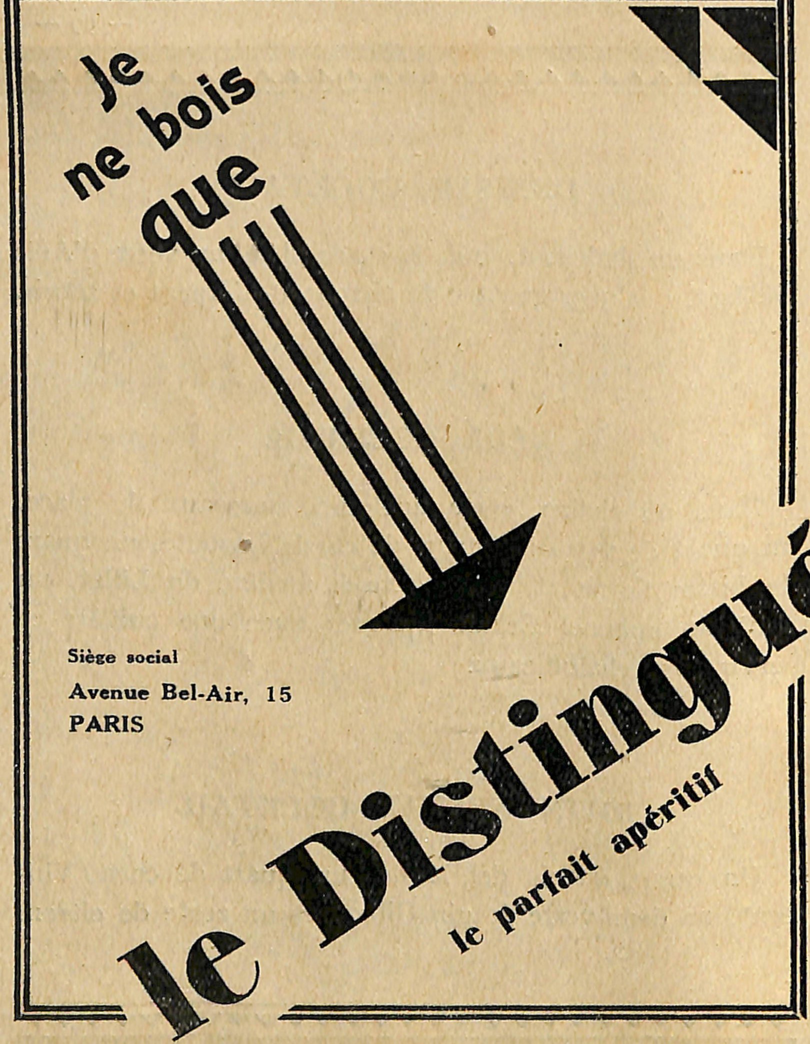
Dans un shaker, avec de la glace pilée, un verre d'Anis Deniset, quelques gouttes de citron ou d'orgeat et servir.

DÉDÉ COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un quart de verre à liqueur de cassis Lagoute, un quart de bitter Secrestat, demi-verre à madère de Lillet, un trait de kummel Eckau. Remuer avec une cuillère et servir avec chalumeaux.

DIVIN NECTAR COCKTAIL

Un quart d'Anis del Mono, un quart de cacao Vincent, un demi-verre de gin Gilbey et un zeste de citron.


Je
ne bois
que
Siège social
Avenue Bel-Air, 15
PARIS
le Distingué
le parfait apéritif

DISTINGUÉ COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de Distingué, un quart de Vieille Cure et quelques gouttes de mirabelle Heckmann. Bien frapper et servir.

DORÉ COCKTAIL

Dans une timbale, avec quelques morceaux de glace, mettre un demi-verre de porto Villamil, un quart de verre de liqueur Combier, un quart de liqueur Izarra, un zeste de citron et servir.

DOMAINE DE LA FANTAISIE

Dans un shaker, avec de la glace, une cuillerée à café de sirop de sucre, deux traits d'angostura Fockink, un demi-verre de cognac Monnet, un quart de whisky Gilbey. Passer dans un petit gobelet et garnir d'un zeste de citron.

La Maison DOLFI

Renommée pour toutes ses Liqueurs, très appréciées

Siège Social à

STRASBOURG (Bas-Rhin)

19, Bd Président Wilson

DOLFI COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un quart de kirsch Dolfi, un quart de cacao Dolfi, un quart de fine Dolfi et finir au Mathurin. Servir avec courtes pailles.

ESPOIR COUPE COCKTAIL

Dans une coupe à champagne, avec de la glace pilée, demi-verre à cocktail de porto Sandeman, un quart de rhum Saint-James, un quart de champagne Montebello, quelques fruits de saison. Servir avec chalumeaux.

ETERNEL COCKTAIL

Dans une timbale, avec de la glace en morceaux, un quart de verre de gin Gilbey, un quart de Cordial-Médoc, un quart de liqueur La Kermesse et finir au Cinzano. Servir.

GARÇON !

Un

Dubonnet !

L'Apéritif qui donne
de l'appétit pour deux

Siège Social :
7, Rue Mornay
PARIS

DUBONNET COCKTAIL

Dans un verre à pied, bien glacé, un verre de Dubonnet, quelques gouttes de citron, quelques gouttes de liqueur d'Hendaye. Servir dans un verre à cocktail.

DE NOUVEAU

Dans un shaker, avec de la glace pilée, un verre de liqueur Raspail, un peu de café noir, une cuillerée de sucre en poudre. Agiter et passer dans un petit gobelet.

ECLAT DE RIRE

(*Recette pour* 6 *personnes*)

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un verre à cocktail de gin Nicholson, un verre de Mandarin, un verre de liqueur Combier, un verre de Cherry-Rocher, demi-verre de kirsch Dolfi, demi-verre de cassis Lagoute et finir avec du Turin. Servir dans des verres à cocktail.

Ah! que c'est bon...

COGNAC

BISQUIT, DUBOUCHÉ et Cie

Siège Social

à Jarnac

(Charente)

DUBOUCHÉ COCKTAIL

Dans une timbale, avec un peu de glace pilée, un verre de cognac Dubouché, quelques gouttes de cassis Lagoutte et servir.

EXPOSITION

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de Gordon's Dry Gin, un quart de Cherry-Rocher, un quart de Majestic, finir avec du Turin et servir avec courtes pailles.

ELEGANCIA COCKTAIL

Dans un shaker, avec un peu de glace, un quart de verre de fine Adet, un quart de pippermint Get, un quart de Noilly-Prat, un quart de cacao Vincent. Servir dans un verre aux bords givrés.

“L'Anis Drop”

contente les gourmets
les plus difficiles

IL EST EN VENTE PARTOUT

NAUGÈS & Cie
MONTAUBAN
(Tarn-et-Garonne)

DROP COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace pilée, un tiers de verre d'Anis Drop, un quart de Cointreau, quelques gouttes de cassis Lagoute. Servir avec courtes pailles.

DREADNOUGHT COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, demi-verre de liqueur Peureux, un quart de pippermint Get, un quart de liqueur Monastique, finir avec du Turin.

ELYSÉE COCKTAIL

Dans une timbale, avec de la glace en morceaux, demi-verre de liqueur Monastique, un quart de cognac Boulestin, un quart de banyuls Monich et quelques gouttes de Curaçao. Servir dans un verre à cocktail à pied

Pour bien digérer,
prenez une

LIQUEUR
COMBIER

Siège Social :

M. COMBIER
SAUMUR
(Maine-et-Loire)

ESPÉRANTO COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, demi-verre à cocktail de Gordon's Dry Gin, un quart de rhum Négrita, un quart de liqueur Combier de Saumur, quelques gouttes d'angostura Fockink et servir dans un verre avec bords givrés.

ESPÉRANZA

Dans une timbale bien glacée, demi-verre de rhum Pépita, un quart de verre de Bénédictine, un quart de verre de kina Perrier et finir avec un zeste de citron. Servir avec courtes pailles.

ENTRE-TEMPS

Dans un shaker, avec quelques petits morceaux de glace, un quart de verre à cocktail de quinquina Bayard, un quart de Vieille Cure, un quart de kummel Cursky, un quart de cassis Lagoute Dijon. Bien secouer et servir avec courtes pailles.

Le
meilleur
Cassis
celui de la
Maison
Lejay-Lagoute

DIJON

EN FAMILLE

(*Recette pour* 12 *personnes*)

Dans une terrine, deux bouteilles de champagne Mercier, un verre à madère de kirsch Dolfi, un verre à madère de Marasquin, trois ananas, fruits Cabanès coupés en dés, quelques gros raisins. Servir dans des coupes.

EDEN COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, quatre traits de Cursky, deux traits d'angostura Fockink, une cuillerée de sirop de gomme. Passer et servir dans un verre à cocktail aux bords givrés, avec courtes pailles.

EMPÉRATOR

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un trait de cassis Lejay-Lagoute, deux traits de sirop de citron Lieutard, un verre de Suze. Servir avec un zeste de citron.

A l'heure de l'apéritif,
ne manquez pas de boire

UN

Quinquina CHASTANET

CHASTANET Frères
18, Rue du Commerce
BORDEAUX

EDELWEISS COCKTAIL

Dans une timbale, avec de la glace en morceaux, un quart de quinquina Chastanet frères, un quart de liqueur La Kermesse d'Agen, un quart de pippermint Get et quelques gouttes de Cordial-Médoc. Servir.

EXCELSIOR

Dans un shaker, avec de la glace, quatre traits de Cinzano, quatre traits d'Izarra, quatre traits de fine Adet. Secouer fortement et servir.

ÉLÉGANT

Dans un shaker, avec de la glace cassée, trois traits de quinquina Lillet, deux traits d'Oxygénée Cusenier, un trait de Bénédictine, trois traits de cassis Lejay-Lagoute, trois traits de whisky Dewar's White Label. Passer et servir dans un verre rouge.

OFFRE à ton meilleur ami

un

Bitter Secrestat

le meilleur
des bitters

A. SECRESTAT, Aîné
52, Cours du Médoc
BORDEAUX

EN VEINE

Dans une timbale, avec de la glace en morceaux, un quart de verre à cocktail de whisky Canadian Club, un quart de Cherry-Rocher, un quart de porto Machado et finir avec quelques gouttes de curaçao Carles.

FORCE-LES D'ENTRER

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, une cuillerée à café de sucre en poudre, un trait de bitter Secrestat, un trait de liqueur Guillot, un verre à liqueur de cognac Monnet. Remuer avec une cuillère et servir avec courtes pailles.

FRANC'YS JEANNE COCKTAIL

Demi-verre à madère de jus de citron frais, un verre de rhum Pépita, un trait de sirop de citron Lieutard, remplir le verre de morceaux de glace, mélanger, passer et servir avec courtes pailles.

ÉTABLISSEMENTTS

LIEUTARD

AIX-EN-PROVENCE

Recommandés pour leurs sirops

ORANGEADE
NECTAR ORANGE
NECTAR CITRON

Sirop d'Orgeat et tous autres sirops

FORGET ME NOT

Dans une timbale, avec un peu de glace, un quart de verre de Jerez, quatre gouttes de sirop Lieutard, trois traits de Gordon's Dry Gin. Bien remuer avec une cuillère et servir.

FRIVOLITÉ COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un quart de porto Santiago, un trait de rhum Pépita, trois traits de sirop Pardos. Servir dans un verre à cocktail avec courtes pailles.

FLEUR ÉCLOSE

Dans une timbale, avec quelques morceaux de glace, un quart de verre à liqueur de sirop d'orangeade Saint-Galmier, un trait de liqueur Guillot, trois traits d'Izarra. Finir au Noilly-Prat et servir.

badalona
espagne

au café
au bar
au dancing
en famille

dégustez un...

anis del mono

Barmen !

pour préparer
vos cocktails
employez

l'anis del mono

vicente bosch
badalona
espagne

FLORISSANT COCKTAIL

Dans une timbale, avec quelques morceaux de glace, demi-verre d'Anis del Mono, un quart de liqueur Raspail, un quart de quinquina Crispin, quelques gouttes de curaçao Carles et servir.

FLOR D'ABRIL

Dans un shaker, avec un peu de glace, trois gouttes d'angustora Fockink, un verre à liqueur de rhum Saint-Georges, quatre gouttes de sirop de gomme Lieutard, une rondelle de citron. Remuer avec une cuillère et servir avec courtes pailles.

FLORIDA COCKTAIL

Dans une timbale, avec quelques morceaux de glace, une cuillerée de sucre en poudre, un demi-verre de wisky Dewar's White Label, un demi-verre à liqueur de rhum Saint-James, un tiers de verre à liqueur de triple-sec Combier, un quart de verre à liqueur des Pères Chartreux, garnir de fruits de saison coupés en dés. Remuer avec une cuillère, et servir dans coupe à champagne avec chalumeaux.

Spécialité de

Vieux Armagnacs

très recommandés

Domaine de Cauderon

Marcel TRÉPOUT

Agent général

VIC-FEZENSAC (Gers)

FIANÇAILLES

Dans un shaker, avec de la glace pilée, six traits d'armagnac de Cauderon, quatre traits de Cinzano, quatre traits de gin Nicholson, quatre traits de Majestic. Servir.

FACE A FACE

Dans un shaker, avec de la glace, cinq traits de gin Bols, cinq traits de Cinzano, deux traits d'angostura Fockink. Servir avec un zeste de citron dans un verre à cocktail bien glacé.

FILLETTE COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques petits morceaux de glace, trois traits de grenadine Lieutard, quatre traits de Cherry-Rocher, quatre traits de muscat de Frontignan, deux traits de gin Nicholson. Bien secouer et servir dans un verre à cocktail.

PORTO SANTIAGO

Désirez-vous un Porto d'origine ?

Demandez le

PORTO SANTIAGO

de la Maison

PORTO MINA

Bd Raspail, 31

PARIS

FLORES DEL CAMPO

Dans une timbale, avec de la glace, un verre de porto Santiago, quatre traits de gin Bols, un trait de sirop d'orangeade Lieutard. Bien remuer avec une cuillère et servir dans un verre à cocktail.

FLEUR POUR ELLE

Dans un tumbler, avec un peu de glace, deux cuillerées à café de sucre en poudre, un jaune d'œuf frais, deux traits de Cointreau, demi-verre de gin Nicholson. Bien secouer et servir saupoudré de muscade avec courtes pailles.

FLORENCE COCKTAIL

Dans une timbale, avec un peu de glace, demi-verre à bordeaux de Cap-Corse, un trait de liqueur Louis-Roche, trois traits de gin Nicholson, quatre traits de Turin et servir.

font-romeu

(pyr.-orientales)

imcomparable station climatique

le grand hôtel

tout le confort moderne

ouvert toute l'année

tous les sports

tous les sports

FLOR FINA

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, trois traits de Curaçao, quatre traits de kummel Cursky, une cuillerée de kirsch Dolfi, deux traits de cacao Cointreau, deux traits de Vieille Cure, deux traits de gin Bols. Servir bien glacé.

FLIP CHAMPAGNE DELBECK

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un jaune d'œuf, une cuillerée de sucre en poudre, deux traits de Cointreau, trois traits de muscat de Frontignan et finir au champagne Delbeck. Saupoudrer de muscade et servir.

FLEUR-DE-MAI

Dans un verre à cocktail, verser lentement, sans mélanger, moitié anisette Bols jaune et anisette Bols verte. Servir.

A PARIS

on savoure
les cocktails
inédits chez

maxim's

rue Royale
◆ PARIS

FANTASIO COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, six traits de Mandarin, cinq traits de gin Bols, deux traits d'angostura Fockink et un zeste de citron. Servir bien glacé.

FLOR COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un verre à liqueur de Cherry-Rocher, quelques gouttes de China-China Brun-Perod, trois traits de cognac Fromy. Remuer avec une cuillère et servir avec courtes pailles.

FUENTES

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, quatre traits de gin Nicholson, quatre traits de Cherry-Rocher, quatre traits de Picon, un trait d'angostura Fockink. Servir.

Guillot & Cie

Les liqueurs sont particulièrement appréciées dans la préparation de nombreux

Cocktails

Siège Social :

39, cours Richelieu

PARIS

FLOR CURSKY

Dans un shaker, avec de la glace pilée, un tiers de kummel Cursky, trois traits de curaçao Guillot, quatre traits de vermouth Cinzano et servir.

GOLDEN FLIP

Dans un shaker, avec de la glace, six traits de muscat de Frontignan, un jaune d'œuf, trois traits de fine Adet, une cuillerée de sucre en poudre. Glacer et servir.

GAITÉ

Dans un shaker, avec de la glace, six traits de gin Bols, quatre traits de Cinzano et trois traits de rhum Pépita. Servir.

LES

LIQUEURS

BOLS

sont supérieures

SIÈGE SOCIAL :

H. BOLS

41, RUE WASHINGTON

PARIS

GIN BOLS

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un verre de gin Bols, quelques gouttes de Curaçao, deux cuillerées à café de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron. Servir dans un verre aux bords givrés.

GLORY-FIZY

Dans un shaker, avec un peu de glace, deux cuillerées à café de sirop de sucre, le jus d'un demi-citron, un blanc d'œuf, un demi-verre à liqueur d'Anis del Oso, un verre à madère de wisky Walker. Agiter, remplir d'eau gazeuse, servir dans un gobelet en cristal, avec une tranche de citron, et chalumeaux.

GLOBE-TROTTER COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un demi-verre de kina Rodet , un quart de liqueur Sester de Troyes, quelques gouttes de gin Gilbey et servir.

"CANADIAN CLUB"
WHISKY

NICHOLSON'S
DRY GIN

DEWAR'S
"White Label"
WHISKY

RON BACARDI
THE "SO DIFFERENT"
COCKTAIL

J. CARMONA
AGENT GÉNÉRAL, 20 RUE DE L'ARCADE
PARIS

GIN CANADIAN-CLUB

Dans un gobelet, avec de la glace, un verre de wisky Canadian-Club, le jus d'un demi-citron et finir avec la fine Bretagne et servir.

GIN NICHOLSON

Dans une timbale, avec de la glace en morceaux, un verre de gin Nicholson, le jus d'un demi-citron, deux cuillerées à café de sirop de gomme et finir à l'eau de Seltz. Servir.

GIN FIZY

Dans un shaker, avec un peu de glace, le jus d'un demi-citron, deux cuillerées de sucre en poudre, une cuillerée à café de blanc d'œuf, un verre de gin Nicholson. Agiter et passer dans un petit gobelet, remplir avec de l'eau de seltz, garnir d'un zeste de citron et servir avec chalumeaux.

SIMON Frères Ltd

364, Rue Saint-Honoré - PARIS

MONOPOLES :

COURVOISIER

The Brandy of Napoléon

à JARNAC (Charentes)

FOCKINK

AMSTERDAM

JOHN WALKER ET SONS Ltd

LONDON

Gordon's Dry Gin Co Ltd

LONDON

GIN GORDON'S DRY

Dans un shaker, avec un peu de glace en morceaux, un verre de Gordon's Dry Gin, le jus d'un demi-citron. Bien remuer avec une cuillère et servir dans un verre à cocktail.

GOURMET CHIC

Dans un gobelet, avec un peu de glace, un demi-verre de banyuls Trilles, un quart de liqueur Monastique Jacobine, finir avec quelques gouttes de curaçao Cusenier et servir.

GROG

Dans un verre à pied, avec eau chaude, un verre de rhum Saint-James, une tranche de citron et servir bien chaud.

MARQUE GILBEY

son Gin....
son Wisky
son Porto..

GILBEY

Agent Général :

M. ROBINOT

8, Rue des Mathurins, PARIS

GIN GILBEY

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, le jus d'un demi-citron, un verr de gin Gilbey, trois cuillerées de sirop de gomme et quelques gouttes de curaçao Cusenier et servir.

GIN PICK ME UP

Dans une timbale avec de la glace, un quart de verre à liqueur d'orgeat Carles, un quart de Gordon's Dry Gin, un quart de champagne Delbeck. Remplir avec de l'eau Perrier. garnir avec un zeste de citron et servir.

GRENADE COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un demi-verre de liqueur Izarra, un quart de liqueur Suc-Simon, un quart de vermouth Turin et servir avec courtes pailles.

GLORIA COCKTAIL

Dans un verre à grog, café noir bien sucré et chaud, ajouter un verre de cognac Monnet et flamber.

PIPPERMINT
GET

la
reine
des
crèmes de menthe
le get se boit
à toute heure
avec ou
sans
eau

GET PIPPERMINT

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un tiers de verre de pippermint Get, un quart d'Anis del Mono, quelques gouttes de cacao Vincent. Servir dans un verre aux bords givrés.

GANADIENSE COCKTAIL

Dans une timbale, avec de la glace, un demi-verre de quinquina Lillet, un quart de Gordon's Dry Gin, un quart d'eau de-noix Cabanès, Servir avec courtes pailles.

GAITÉ COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un demi-verre de wisky Canadian-Club, un quart de liqueur Potet de Pons, un quart de porto Villamil, quelques gouttes de cacao Brizard et servir.

Groendahl Fres

25, Quai des Chartrons, 25

BORDEAUX

Ses délicieux Portos sont servis partout

GROENDAHL COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un verre de porto Groendahl frères, un jaune d'œuf, quelques gouttes de Cointreau, saupoudrer de muscade et servir avec courtes pailles.

GRISANTILLE COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un quart de calvados Bernard, un quart de Kina-Perrier, un quart de liqueur Seve-Meneau, un quart de cognac Adet et servir avec courtes pailles.

GOLDEN CROWN COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un demi-verre de quinquina Bayard, un quart de prunellia Cusenier, un quart de cognac Fromy et servir.

Triple
Cerise
Fine
Champagne
CHERRY-COGNAC
GRAND MARNIER
COGNAC
Triple
Orange
Grande
Champagne
Grand Marnier
LIQVOR
J.B. LAPOSTOLLE
CHERRY-COGNAC
Grand Marnier
à Base
Exclusive de
Fine Champagne
(E.deV. pur Vin) d'Origine
Certifiée par l'Admon
des Contributions
Indirectes
de l'ETAT

GRAND-MARNIER COCKTAILS

I

Un tiers de jus d'orange, un tiers de Grand-Marnier carte rouge, un tiers de Gin.

II

Un tiers de Grand-Marnier carte rouge, un tiers de vermouth Prat, un tiers de Gin.

III

Un trait de Marasquin, un trait d'angostura Fockink, un verre de Grand-Marnier carte rouge.

IV

Un tiers de jus d'orange, un demi de cognac Marnier-Lapostolle, un tiers de Grand-Marnier carte rouge.

V

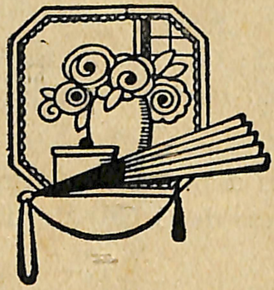
Un tiers de Grand-Marnier carte rouge, un tiers de jus de citron, un tiers de Gin.

VI

Deux tiers de Grand-Marnier carte rouge, un sixième de rhum Pépita, un sixième de Gin.

L'ARMAGNAC
BERGER

Se consomme partout



Maison BERGER
à CONDOM
(Gers)

GOY TOTO

Un trait d'orgeat Lieutard, deux traits d'eau de noix Cabanès, un verre de rhum Saint-Georges, quelques morceaux de glace. Secouer le shaker et servir avec courtes pailles.

GENTLEMAN

Dans un shaker, avec de la glace, cinq traits de Grand Marnier, cinq traits de prunelle Cusenier, cinq traits de Fockink, quatre traits de muscat de Frontignan et servir.

GLORIA

Dans un shaker, avec de la glace, six traits d'Anis del Carlos, trois traits de sirop de citron Lieutard, deux traits d'Armagnac Berger. Bien secouer et servir.

La grande Liqueur d'Hendaye

Siège Social :

BARBIER à Hendaye

(Basses-Pyrénées)

HENDAYE COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, six traits d'Izarra, trois traits de Claquesin, trois traits de Grand Marnier. Secouer et servir.

GRAND ARMAGNAC DE CAUDERON

Dans un shaker, avec de la glace, six traits d'armagnac Cauderon, un tiers de café chaud, trois traits de Vieille Cure. Servir.

HAVANA

Dans un shaker, avec de la glace, quatre traits de whisky White Label, quatre traits de Lillet, quatre traits de noix Cabanès, deux traits de pippermint Get Servir.

GEORGES
HECKMANN

à THANN
(Haut - Rhin)

Grande Spécialité
de
KIRSCH
QUETSCH
MIRABELLE

HAPPY COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, quatre traits de Cointreau, un cinquième de muscat, un cinquième de Fockink, deux traits de Majestic. Bien secouer et servir.

UNE HEURE DU MATIN, PARIS

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, deux traits d'angostura Fockink, quatre traits de gin Gilbey, trois traits de pippermint Get, trois traits de Muscat. Bien secouer et servir.

HECKMANN COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un demi-verre à liqueur de kirch Heckmann, un quart de Nectar orange Lieutard, un trait de liqueur La Noisette. Remuer et servir avec courtes pailles.

Au café :

un BYRRH!

En famille :

un BYRRH!

Siège social :

VIOLET Frères

à THUIR

(Pyrénées-Orientales)

HAITI COCKTAIL

Dans un verre à cocktail, avec de la glace pilée, un demi de Gordon's dry Gin, un demi de Byrrh, quelques gouttes de cassis Lagoute, et servir.

HONOLULU COCKTAIL

Dans une timbale, avec de la glace en morceaux, trois traits de sirop de gomme Pardos, un trait de curaçao Cazeneuve, un verre et demi de liqueur de cognac Boulestin, jus d'un demi-citron. Remuer et servir dans un verre à cocktail avec courtes pailles.

HOCHEDEZ SIMON

Dans un shaker, avec un peu de glace en morceaux, un demi-verre de liqueur Suc-Simon, un quart de pippermint Get, un quart de Fleur-d'Armagnac, quelques gouttes de cassis Mugnier. Bien secouer et servir avec chalumeaux.

GRAND HOTEL
MODERNE

TOUT LE CONFORT MODERNE

8 bis,
Place de la République
PARIS

HOLLANDA COCKTAIL

Dans un gobelet garni de glace, trois traits de curaçao Cusenier, un demi-verre de porto Santiago, un demi-verre de Cherry-Rocher. Bien agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

HAUR BISHOP

Dans un gobelet, avec un morceau de glace, quatre traits de curaçao Cusenier, un verre de rhum Négrita. Remplir avec du champagne Delbeck, garnir d'un zeste de citron.

HOLLYWOOD COCKTAIL

Dans une coupe à champagne, deux tranches d'ananas, une tranche de pêche, six cerises, deux tranches de banane et remplir avec du champagne Lanson père et fils de Reims. Servir.

Maison H. BESNARD
à AUBE (Orne)

Son

Calvados Fine Fleur

est exquis

Siège Social :
H. BESNARD
à AUBE (Orne)

ILE D'AMOUR

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, quatre traits de vermouth Noilly Prat, cinq traits de Gin Fockink trois traits de fine Fleur Calvados. Servir.

IDÉAL COINTREAU

Dans un shaker, avec de la glace, six traits de Cointreau, trois traits de kummel Cursky, trois traits de cacao Cointreau et trois traits de Majestic. Bien secouer et servir.

IMPRÉVU

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, quatre traits de muscat de Frontignan, quatre traits de sirop de cassis Lajay-Lagoute, quatre traits de gin Bols, une cerise et servir.

BORDEAUX

Si vous voulez
déguster de bons
COCKTAILS
il faut aller à

l'Impérial
Théâtre - Apollo

vous y serez
accueilli par le
sourire sympathique

de M. GASTON

Propriétaire

IMPÉRIAL EGG-NOG

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un verre de rhum Saint-Esprit, un verre à bordeaux de Crème de Lait. Agiter très fort, passer dans un gobelet, saupoudrer de muscade. Servir avec chalumeaux.

IMPÉRIAL NOILLY COCKTAIL

Dans une timbale, avec de la glace en morceaux, un demi-verre de vermouth Noilly-Prat, un quart d'anis Drop, une cuillerée de Marasquin, deux cuillerées de cassis Quenot, garnir d'une cerise Sabatier et servir.

IL A GAGNÉ

Dans un shaker, avec de la glace, un quart de kummel Eckau, un quart de liqueur Galiffet, un quart de gin Bols, un quart de vermouth Turin. Bien agiter et servir avec courtes pailles.

Pour vos Eaux-de-Vie
d'Armagnac
et Fleur d'Armagnac

ADRESSEZ-VOUS A

PAUL GROSCASSAND

FLEURANCE
GERS

Nombreuses récompenses aux Expositions

IRISTER COCKTAIL

Dans un petit gobelet en cristal, un peu de glace pilée, une cuillerée de sucre en poudre, un peu d'eau, un verre de whisky Walker. Remuer et servir avec chalumeaux.

IVRESSE DE FLEURS

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un quart de liqueur Guillot, un quart d'Armagnac Groscassan, un quart de Noilly-Prat, quelques gouttes d'angostura Fockink et servir.

ILE DES ROSIERS

Dans un shaker, avec de la glace pilée, un quart de verre de sirop d'ananas Sabatier, un tiers de verre de Cherry-Rocher. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir de cerises et servir avec chalumeaux.

Deux noms fameux !
Deux régals sans pareil !

LIQUEUR IZARRA

et

Armagnac Clos des Ducs

Établissements GRATTAU

BAYONNE

(Basses-Pyrénées)

IZARRA COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, cinq traits d'Izarra, cinq traits de bitter Sécrestat, trois traits de gin Nicholson, un zeste de citron et servir.

INÉDIT COCKTAIL

Dans une timbale, avec de la glace, demi-verre de liqueur d'Hendaye, un quart de Cherry-Rocher, un quart de cognac Dubouché. Bien agiter et servir.

IRIS-PAR COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, demi-verre de quinquina Chastanet, un quart de gin Gilbey, un quart de liqueur Gauloise, quelques gouttes d'orangeade Saint-Galmier. Agiter et servir.

La renommée
des Champagnes mousseux
de la
MAISON

JOHNSTON

n'est plus à faire

Siège social :
JOHNSTON
Rue de Pessac
BORDEAUX

INTERNATIONAL

(*Recette pour 6 personnes*)

Dans un shaker, avec de la glace, un verre de Cointreau, un verre de Cherry-Rocher, un verre d'Izarra, un verre de muscat de Frontignan, un verre Armagnac Cauderon et servir.

JOSEPH COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, trois traits de Lillet, trois traits d'eau de noix Cabanès, trois traits de Vieille Cure, trois traits de pippermint Get et servir.

JOCKEY COCKTAIL

(*Recette pour 3 personnes*)

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un demi-verre de liqueur Cordial Médoc, un verre de gin Nicholson, un verre de Mandarin apéritif. Passer dans un verre à cocktail, zeste de citron, servir.

JOH'NSTON COCKTAIL

Dans une timbale, avec de la glace en morceaux, un verre de mousseux Johnston, quelques tranches de fruits Sabatier, trois traits de Curaçao. Servir.

Hôtel de Superbagnères

Relié à LUCHON par chemin de fer à crémaillère

Saison d'Hiver
(Décembre à Mars)

Saison d'Été
(Juin à fin Septembre)

Bar Américain

RENDEZ-VOUS SÉLECT

REINE DES PYRÉNNÉES

JOHN POUSSE-CAFÉ

Dans un petit verre flûte, mélanger en parties égales chartreuse et cognac Monnet. Servir.

JEUNESSE COCKTAIL

Dans un gobelet, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de quinquina Lillet, un quart de cognac Fromy, un quart d'anis La Touraine. Servir dans un verre à cocktail aux bords givrés.

JAZZ COCKTAIL

Dans un shaker, avec un peu de glace, un quart de gin Bols, un quart de Cherry-Rocher, un quart de vermouth Turin, trois traits de Curaçao. Bien agiter et servir.

Le Champagne

Louis Roederer

à REIMS

(Marne)

est le champagne

du fin dégustateur

JAMES (SAINT-) COCKTAIL

Dans une timbale, avec un peu de glace, un tiers de rhum Saint-James, un tiers de Marie-Brizard, trois traits de Gordon's Dry Gin. Servir.

JAPON

Dans un shaker, une tasse de café froid, deux traits de sirop de gomme, 2 traits de Cointreau, deux traits Armagnac Cauderon. Servir.

J'ADORE ÇA

Dans un shaker, avec de la glace, un demi-verre d'eau de noix Cabanès, un tiers de muscat de Frontignan et finir au champagne Rœderer.

Pour me rafraîchir
en arrivant de voyage
je bois un...

anis
junod

Établissements
Abel BRESSON
à Fougerolles
(Ivry)

JUNOD COCKTAIL

Dans un shaker, avec un peu de glace en morceaux, un tiers de pippermint Get, un tiers d'anis Junod, trois traits de Marie-Brizard, un trait de rhum Pépita. Servir avec chalumeaux.

JACOBME COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, demi-verre de liqueur Jacobme, un quart de verre de Cordial-Médoc, un quart de Cinzano. Servir avec chalumeaux.

JENEROSO COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un quart de liqueur La Kermesse, un quart de Prunellia Cusenier, un quart de Bitaram, un quart de Trilles. Servir avec chalumeaux.

Le Succès du

RHUM JAKITA

s'affirme de jour en jour

Siège Social à **BORDEAUX**

JAKITA COCKTAIL

Dans un shaker, avec un peu de glace, deux cuillerées d'angostura Fockink, deux cuillerées d'anisette Marie-Brizard, deux traits de Cointreau, un verre de rhum Jakita. Ajouter le zeste d'un citron et servir avec chalumeaux.

JE SAIS TOUT JAKITA

Quelques morceaux de glace, un verre de rhum Jakita, trois traits de bitter Secrestat, deux traits de liqueur Gauloise. Un zeste de citron et servir.

JE VOUS DIS RHUM JAKITA

Dans un shaker, avec de la glace, verser un verre de rhum Jakita, deux cuillerées de sirop de gomme Lieutard, trois traits d'Anis del Carlos et servir avec un zeste de citron.

Barman servez-moi

Un Champagne

Perrier-Jouet & Cie

Gallice & Cie

Successeurs

EPERNAY

(Marne)

JOUET COCKTAIL

(*Recette pour* 10 *personnes*)

Dans une terrine, avec de la glace pilée, un quart de litre de curaçao Cusenier, demi-litre de cognac Adet Seward, deux verres à cocktail de liqueur Izarra, un verre de kirsch Ott fils, quelques fruits de saison, une bouteille et demie de champagne Jouet-Perrier,à Epernay, et servir dans des coupes à champagne.

JULIETTE COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de gin Nicholson, un quart de verre d'orangeade Saint-Galmier, un quart de liqueur Claverie de Pau, quelques gouttes de Curaçao et servir.

KISS-ME COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, mettre quelques gouttes de Grand-Marnier, un quart de gin Nicholson, demi de Noilly-Prat, un trait de Lillet, un trait de Turin. Agiter et servir dans un verre à cocktail avec chalumeaux.

Qui ne boit pas l'apéritif :

"LE KIK"

Fameux !

Siège Social :

L'ABEILLE

AGEN

(Lot-et-Garonne)

KIK COCKTAIL

Dans une timbale, avec de la glace, un verre à bordeaux de Kik Anis, un quart de pippermint Get, un cinquième de gomme Carlos, un trait de Cointreau. Remuer le tout avec une cuillère, servir dans un verre à cocktail avec chalumeaux.

KISS LIPS COCKTAIL

Dans une timbale, avec quelques morceaux de glace, une cuillerée de sirop de cerises Sabatier, un verre à liqueur de kirsch Mirabelle, un verre à liqueur de Crème d'eau de noix. Bien agiter, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés et servir avec chalumeaux.

KETCH

Dans un shaker, avec de la glace, six traits de gin Bols, quatre traits de bitter Sécrestat, deux traits de kirsch Dolfi. Servir.

LIQUEURS

Eugène VINCENT & C

qui ne connaît pas :

sa Liqueur Gallifet - s'a fine Prunelle
son Cognac - son Cacao Chauva
sa Vincentine - et son
Kummel Eckau !

Siège Social : **VINCENT & Cie**

Rue Garibaldi, 76 - LYON (Rhône)

KUMMEL ECKAU COCKTAIL

Dans une timbale, avec un peu de glace, un verre de kummel Eckau, deux traits d'angostura Fockink, quatre traits de Marie-Brizard. Remplir d'eau, remuer et servir avec pailles.

KAITAR COCKTAIL

Dans un verre à mélange à moitié rempli de glace fine, deux tiers de vermouth Turin, un tiers de gin Nicholson, deux traits d'angostura Fockink, un trait de curaçao Cusenier. Bien remuer, passer dans un verre à cocktail, ajouter un zeste et servir.

KIRSCH HECKMANN

Dans un verre à grog, deux cuillerées de sucre en poudre, deux traits de jus d'orange, trois traits de curaçao Guillot, un verre de kirsch Heckmann. Remplir d'eau bouillante, garnir d'une tranche de citron, ajouter un trait de kirsch Heckmann et flamber.

La liqueur préférée
de l'Est...

KOLA
EXPORT

Siège social :
21, Rue St-Georges
NANCY
(Meurthe-et-Moselle)

KOLA COCKTAIL

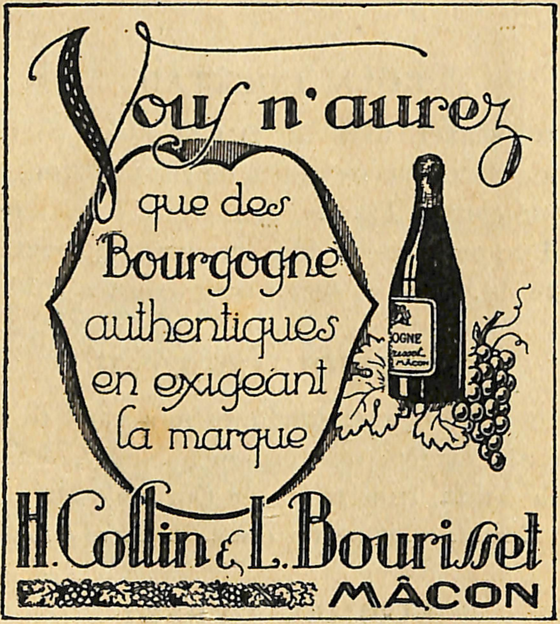
Dans un shaker, avec un peu de glace en morceaux, un trait de Suze, quatre traits de sirop citron, un trait de sirop de gomme Pardos, demi-verre à madère de Dubonnet. Frapper, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron et servir avec courtes pailles.

KINKAJOU COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un demi-verre à madère de vermouth Noilly, demi-verre à madère de Turin, trois traits de Gordon's Dry Gin, deux traits de Cointreau et servir dans un verre à pied.

KUMMEL CURSKY

Dans un shaker, avec un peu de glace en morceaux, un verre à madère de kummel Cursky, trois traits de curaçao Guillot, trois traits de cognac Fromy. Remuer, ajouter un trait d'eau de Seltz, garnir de fruits Sabatier et servir avec chalumeaux.



Agent général du Sud-Ouest

Édouard CUP

9, Rue Matabiau, 9

TOULOUSE

KERMESSE COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de liqueur Kermesse, deux traits de Gordon's Dry Gin, un trait de curaçao Guillot, trois traits de cacao Marie-Brizard. Remuer avec une cuillère et servir avec courtes pailles.

KUMMEL COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace pilée, un demi-verre de kummel Cursky, cinq traits de Cinzano, un zeste de citron et servir.

KOULILI

Dans un shaker, avec de la glace pilée, trois traits de Curaçao, quatre traits de Cinzano, quatre traits de rhum Pépita, quatre traits de gin Bols. Bien secouer et servir.

Distillerie
MULHOUSIENNE
(Jacques OTT Fils)

MULHOUSE-DORNACH
(Haut-Rhin)

Ses produits incomparables :
Mirabelle - Kirsch
Prune d'Alsace

KIRSCH OTT

Dans un gobelet, un trait de Suze, quatre traits de jus de citron, deux traits de curaçao Cointreau, quelques morceaux de glace et de l'eau. Remuer, garnir de trois cerises macérées à l'eau-de-vie d'armagnac Berger et servir avec chalumeaux.

L'AS DES COCKTAILS

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un sixième de gin Nicholson, un sixième de Majestic, un quart de prunelle Cusenier, finir avec du vermouth Noilly-Prat. Servir avec chalumeaux.

LONDRES COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace pilée, demi-verre de whisky Dewar's White Label, un quart de fine Adet, un quart de gin Nicholson. Servir avec des olives ou toasts.

:: LA GRANDE ::
LIQUEUR D'ANIS

L'IDÉE

se trouve en vente partout

Distillerie **ROUSSEL**

◆ MARTEL (Lot) ◆

L'IDÉE COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un demi-verre à cocktail de liqueur l'Idée, un demi de pippermint Get, un quart de vermouth Turin, trois traits de rhum Manikou, deux cuillerées de sucre en poudre. Remplir au champagne Mercier, servir avec chalumeaux.

L'ARTISTE COCKTAIL

Dans une coupe à champagne, avec de la glace pilée, versez trois traits de cognac Monnet, trois traits de rhum Manikou, deux cuillerées de sucre en poudre et remplir de champagne Mercier.

LOTERIA COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, versez un demi-verre de cognac Adet-Seward, un demi-verre d'eau de noix Cabanès, un quart de gin Bols. Servir avec courtes pailles.

LE LILLET

délicieux vin apérifif

à base de quinquina blanc

Lillet Frères

à Podensac
(Gironde)

LILLET QUINQUINA

Un demi-verre de quinquina Lillet, un quart de verre de Gauloise, un quart de wisky Gilbey. Bien agiter et servir.

LE DERNIER ROUND COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, cinq parties de Gordon's Dry Gin, quatre parties de vermouth Noilly-Prat, une partie de Courvoisier, une partie de Cointreau. Servir avec zeste de citron.

LULU COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, demi d'Angostura, un sixième de muscat, demi de Grand Marnier, demi de pippermint Get. Bien secouer et servir.

Un bon Porto, c'est le

PORTO

LESTAPIS

Agent général pour le Sud-Ouest :

M. SANTAMARIE

Pavé des Chartrons, 45

BORDEAUX

LESTAPIS PORTO COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un jaune d'œuf, trois traits de Cointreau, un verre de porto Lestapis. Servir saupoudré de muscade.

LE TROISIÈME ROUND

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un quart de Gordon's Dry Gin, un quart de Cherry-Rocher, un quart de Majestic, un quart de Grand-Marnier et servir avec courtes pailles.

LIEUTARD SIROP COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un quart de liqueur Sève-Mencau, un quart apéritif Idéal de Marsolet, un quart d'orangeade Lieutard, quatre traits de curaçao Cusenier et servir.

Champagne

Lanson Père & Fils

Reims.

Maison Fondée en 1760

LANSON CHAMPAGNE

(*Recette pour* 10 *personnes*)

Dans une terrine, avec de la glace pilée, deux bouteilles de pâle-ale bière Bass, un quart de litre de curaçao Cusenier, un quart de litre de liqueur d'Hendaye, deux bouteilles de champagne Lanson père et fils de Reims, quelques fruits de saison. Servir dans coupes à champagne.

LA VOIX TROUBLANTE COCKTAIL

Dans une timbale, avec quelques morceaux de glace, un quart de verre à liqueur d'Izarra de Bayonne, un quart de vermouth Noilly-Prat, six traits d'Anis del Mono. Bien agiter et servir.

LE MERVEILLEUX COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un quart de cognac Boulestin, un quart de rhum Pépita, un quart de quinquina Kola-Export de Nancy, trois traits de curaçao Cusenier. Bien secouer et servir avec chalumeaux.

A l'apéritif buvez un

Mandarin au Curaçao

Siège Social :

7, Avenue Prado, MARSEILLE

(Bouches-du-Rhône)

LA DAME EN NOIR

(*Recette pour 2 personnes*)

Dans un verre à pied, avec de la glace pilée, une bouteille de bière anglaise Stout, deux morceaux de sucre passé au Mandarin, et finir avec du mousseux Comte de Noblet, de Gaillac. Servir dans des coupes à champagne.

L'AVION VERT

Dans un verre à cocktail, glace pilée, un verre de pippermint Get, quatre traits de chartreuse Tarragone verte, quatre traits de wisky Walker. Bien agiter et servir avec courtes pailles.

LE SYMBOLE DE L'ESPÉRANCE

Dans un verre à pied, avec glace pilée, un verre de pippermint Get, trois traits de Marie-Brizard, deux traits de gin Gilbey. Servir avec chalumeaux.

Rappelez-vous
que le

Kina Perrier

est le préféré de
tous les connaisseurs

Rue de Montpellier
NIMES
(Gard)

L'HEURE DU COCKTAIL

(*Recette pour* 20 *personnes*)

Dans une terrine, avec quelques morceaux de glace, un demi-litre de vin de Frontignan Bècle-combette, un quart de litre de Cherry-Rocher, un quart de litre de liqueur Micheline, un verre de cassis Lagoute, quelques fruits Sabatier et finir avec deux bouteilles de champagne Lanson. Servir dans des coupes.

LITTLE GIRL

Dans un shaker, avec glace, un quart de wisky Canadian-Club, un quart de kina Perrier, un quart de Bénédictine, cinq traits de cassis Mugnier. Bien agiter et servir.

LA ROBE BLANCHE

Dans une timbale, avec quelques morceaux de glace, un tiers de verre à cocktail de Cointreau, un quart d'Anis del Mono et finir avec trois traits de Gordon's Dry Gin. Servir dans un verre à cocktail.

Marc de Champagne

c'est exquis !

Pour la vente en gros,

s'adresser au

Siège social :

JEAN GOYARD

49, rue Jules-Blondeau

AY-CHAMPAGNE (Marne)

TÉLÉPHONE 49

LE RHUM DE TOUS

Dans un shaker, quelques morceaux de glace, un verre de rhum Saint-Esprit, deux traits de cognac Adet, une cuillerée de cassis Lagoute. Servir avec un zeste de citron.

LE RHUM SAINT-ESPRIT

Quelques morceaux de glace, un verre de rhum Saint-Esprit, deux traits de Marc de Champagne, trois traits de Gordon's Dry Gin. Servir avec une cerise.

LE TAMBOUR DE 1914

Dans une timbale, un peu de glace en morceaux, un verre de rhum Saint-Esprit, deux traits de Grand-Marnier, un trait d'Anis del Mono. Servir avec chalumeaux.

Les fins connaisseurs préfèrent

Le QUINQUINA

BAYARD

Maison MEYER
1, Place de l'Étoile, 1
GRENOBLE (Isère)

LA ROSÉE DU MATIN

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un demi-verre de quinquina Lillet, un quart de liqueur Cointreau, un quart de liqueur Cordial-Médoc, un quart de fine Bretagne. Bien agiter et servir.

LE TEINT DE MADAME

Dans une timbale, un peu de glace, un verre de champagne Mercier, trois traits de rhum Négrita. Remuer avec une cuillère et servir saupoudré de muscade.

LE DANSEUR DE MINUIT

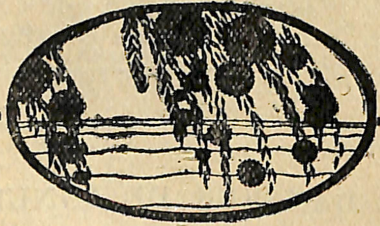
Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un quart de quinquina Bayard, un quart de liqueur Vieille-Cure, un demi-verre de liqueur Kummel-Cursky. Bien secouer et servir.

LE

QUINQUINA

CRISPIN

VIN TONIQUE



SIÈGE SOCIAL :

CRISPIN

5, Boulevard Beaumarchais - PARIS

L'OURS BLANC

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un demi-verre de liqueur Cointreau, un quart de Marie-Brizard, un quart de gin Nicholson, quelques gouttes de curaçao Cusenier et servir.

LYS ROUGE COCKTAIL

Dans un verre à apéritif, un verre à cocktail de Mandarin, quelques gouttes de curaçao ou orangeade Saint-Galmier.

LE SUPERBE COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un quart de liqueur Combier, un quart de quinquina Crispin, un quart de cognac Adet, quelques gouttes de Curaçao et servir.

Une qualité qu'on
ne discute pas !

LA MIRABELLE

Liqueur de la Maison

Eugène

LEVY

à **SCHILTIGHEIM**

(Bas-Rhin)

LÉVY COCKTAIL

Dans un verre à pied rempli de glace pilée, un verre à liqueur de mirabelle Lévy, quelques gouttes de kummel Cursky. Servir avec chalumeaux.

LA SORTIE

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un verre à cocktail de Byrrh, quelques gouttes de citron et quelques gouttes de cassis Quenot.

LOLITA COTTAGE

Dans un shaker, avec de la glace pilée, un quart de quinquina Crispin, un quart de liqueur Suc-Simon, un quart de Gordon's Dry Gin, un quart de kummel Cursky. Agiter et servir.

N'hésitez pas
et demandez

UN

Kina Rodet

Les cocktails de choix
se préparent avec le
Kina Rodet

Maison RODET
à MERCUREY
(Saône-et-Loire)

L'AMOUR COCKTAIL

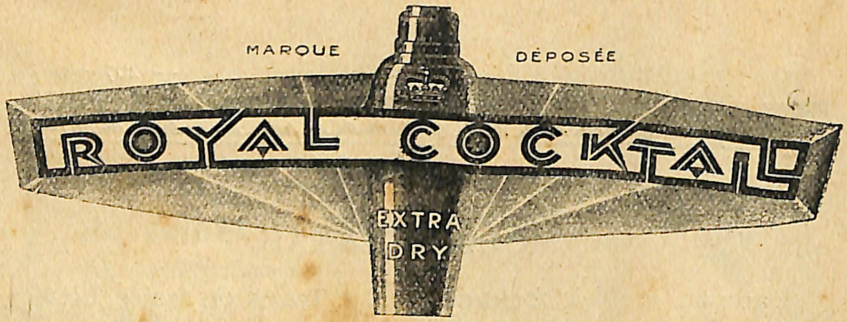
Dans un verre à cocktail, quatre traits de fraise Lieutard, un jaune d'œuf, finir avec du kirsch Dolfi. (*Se boit rapidement.*)

LA TOUR BLANCHE

Dans une timbale, avec quelques morceaux de glace, un demi-verre de Kina Rodet, un quart de cassis Mugnier, un quart de gin Bols. Bien agiter, servir avec courtes pailles.

LES TROIS ROSIERS

Dans un shaker, avec un peu de glace, un demi-verre de Cherry-Rocher, un quart de verre de Guillot, un quart de Bénédictine, finir au vermouth Turin et servir.



Un Champagne incomparable spécialement préparé pour la confection des cocktails, œufs et boissons glacées américaines par

A. & G. LEMAITRE - Maison fondée en 1825 - **ÉPERNAY**

MERCIER CHAMPAGNE

(*Recette pour 12 personnes*)

Mettre dans une terrine une demi-bouteille de kummel Eckau, une demi-bouteille de Vieille Cure, deux verres à madère de sirop d'ananas, cinq rondelles de citron et cinq d'oranges, laisser reposer deux heures, transvaser dans une autre terrine et ajouter un demi-ananas coupé en tranches, un demi-kilo de fraises des bois. Entourer la terrine de glace pilée, ajouter trois bouteilles de champagne Mercier et un peu de sucre au moment de servir dans des coupes.

MANHATTAN

Dans un shaker, avec de la glace, demi-verre de vermouth Martini, demi-verre de whisky Gilbey. Bien secouer et servir.

Maison
C. Raynaud
à Chambéry (Savoie)

son
vermouth blanc
est spécialement
recommandé pour
préparer les cocktails
les plus renommés

Siège social :
C. RAYNAUD
à CHAMBÉRY (Savoie)

MARTINI DRY

Dans un shaker, deux tiers de gin Bols, un tiers de vermouth blanc Raynaud, quelques gouttes de Campari. Mélanger et servir dans un verre à cocktail.

MARCEL 5/4

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, quatre traits de whisky Gilbey, quatre traits de Gin, quatre traits de kummel Cursky, un zeste de citron et servir.

MON CAPRICE

Servir sans mélanger sirop de grenadine Carles, amer Picon, eau fraîche et servir avec chalumeaux.

le

quinquina
mîmos

siège social :

mîmos

rue jardin duran, 4

montpellier

MIMOS COCKTAIL

Un verre de Quinquina Mimos, quatre traits de sirop d'orange Saint-Galmier, trois traits de cassis Lagoute, le tout dans le shaker. Bien secouer et servir.

MAURELLIA COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, mettre demi-verre de liqueur La Noisette, un quart de quinquina Bayard, un quart de cognac Adet, trois traits de cassis Lagoute. Servir avec chalumeaux.

MARTINEZ COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un quart de quinquina Mimos, un quart de crème de noix Boutet, un quart de cognac Boulestin, un quart de Cointreau. Agiter et servir dans un verre à cocktail.

¡Es una delicia!

ANIS DEL MONO

VICENTE BOSCH - BADALONA ESPAÑA

Firma: Bosch y Cía.

Merced, 10, pral. - BARCELONA

MILHORAT COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un demi-verre de fine Adet, un quart de Cherry-Rocher, un quart de Majestic, trois traits de gin Gilbey. Bien agiter, servir avec courtes pailles.

MONO COCKTAIL

Dans un verre à pied glacé, un verre d'Anis del Mono, trois traits de Curaçao, trois traits de Gauloise. Servir dans un verre à cocktail aux bords givrés.

MONTE-CARLO

Dans une timbale, avec glace, un demi-verre de Dubonnet, un demi-verre de liqueur Izarra, deux traits de curaçao Cusenier. Servir dans un verre à cocktail.

CHAMPAGNE
SAINT-MARCEAU

ANDRÉ GIVELET & Cie

Successeurs

à

REIMS

MUNDO COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un demi-de gin Bols, un quart de liqueur Peureux, trois traits de Curaçao. Servir.

MARNE COCKTAIL

(*Recette pour* 6 *personnes*)

Dans une terrine, avec glace en morceaux, deux verres de curaçao Cusenier, un verre de cacao Marie-Brizard, six tranches d'ananas Sabatier, six prunes Sabatier et finir avec une bouteille de champagne Saint-Marceau. Servir dans des coupes.

MASSILIA COCKTAIL

Dans une timbale, avec de la glace, un demi-verre de rhum Saint-Esprit, un blanc d'œuf, trois traits de Combier et finir au mousseux Comte de Noblet..

Le champagne

MONTEBELLO

EST
UNIVERSELLEMENT
CONNU

ALFREDE & Cie
Mareuil-sur-Ay (Marne)

MERRY COCKTAIL

(*Recette pour* 6 *personnes*)

Dans une terrine, avec glace, un quart de litre de porto Villamil, une bière pale-ale Bass, un demi-verre de Guillot et finir avec une bouteille de champagne Montebello. Servir dans des coupes.

MARSEILLAIS

Dans une timbale, avec glace en morceaux, un quart de verre de porto Villamil, un quart de cacao Vincent, un quart de cognac Boulestin, quelques gouttes de cassis Lagoute et servir.

MINUTE QUI PASSE

Dans un shaker, avec glace en morceaux, un demi-verre de vermouth Turin, un quart de liqueur Micheline, un quart de Cherry-Rocher, quatre traits de kirsch Ferotin et servir.

LE PORTO

Machado

est un véritable délice

Siège Social :
52, Cours de Verdun, 52
BORDEAUX

MACHADO COCKTAIL

Dans une timbale avec un peu de glace, un verre de porto Machado, cinq traits de fine Fromy, quatre traits de prunellia Cusenier. Agiter et servir avec chalumeaux.

MAJESTIC COCKTAIL

Dans un shaker, mettez un peu de glace en morceaux, un demi-verre de Majestic, un quart de Cointreau, un quart de Cinzano et un zeste de citron. Bien agiter et servir avec chalumeaux.

MYSTÉRIOUS COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un demi-verre de liqueur Izarra, un quart de Dubonnet, cinq traits de cassis, cinq traits de Gordon's Dry Gin. Servir avec un zeste de citron.

cassis mugnier

est apprécié

quoi de meilleur qu'un cassis

mugnier !

siège social :

à dijon

MUGNIER COCKTAIL

Dans un verre à cocktail glacé, un verre de cassis Mugnier, trois traits de cognac Fromy, deux traits de kummel Eckau et servir.

MANHATTAN COCKTAIL

Dans un shaker, avec glace en morceaux, deux traits d'angostura Fockink, deux traits de curaçao Cusenier, un verre à liqueur de wisky Walker et finir au vermouth Turin. Passer dans un verre à cocktail et servir avec une cerise.

MYSTÈRE DU BAR

Dans une timbale, avec un peu de glace en morceaux, un demi-verre de China-China, un quart de quinquina Lillet, trois traits d'anis Soleil, trois traits de kirsch Heckmann. Bien secouer et servir avec chalumeaux.

RHUM

MANIKOU

de la Maison
Paul GÉRARD

8, Rue Haute-Rotonde
MARSEILLE
(B.-du-R.)

MANIKOU COCKTAIL

Dans un shaker, quelques morceaux de glace, deux cuillerées de cacao Marie-Brizard, une cuillerée de cacao Lagoute, un verre de rhum Manikou. Servir avec zeste et une cerise.

MODÈLE COCKTAIL

Quelques morceaux de glace dans le shaker, ensuite versez trois traits de Bénédictine, deux traits de curaçao Cointreau, un verre de rhum Manikou. Servir avec courtes pailles.

MATA' COCKTAIL

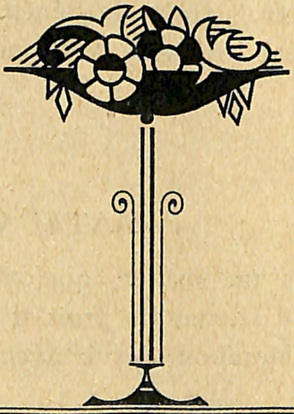
Dans un shaker, quelques morceaux de glace, deux traits d'Izarra, un trait d'Anis del Carlos, un verre de rhum Manikou. Servir avec chalumeaux.

Maison recommandée

CHASTENET

FRÈRES

Quinquina



18, rue du Commerce

BORDEAUX

MARASQUIN

Dans un verre à pied, avec un peu de glace, un demi-verre de cognac Mounet, un quart de liqueur Gauloise, un demi-verre de marasquin Dolfi et finir au quinquina Dubonnet. Servir.

MIMOSA COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un demi-verre d'anis Pernod, un quart de pippermint Get, trois traits de cassis Mugnier, et finir à l'eau de seltz. Servir.

MONDIAL COCKTAIL

Dans un shaker, avec un peu de glace, un demi-verre de quinquina Chastenet, un quart de porto Lestapis, quatre traits de cassis Quenot, deux traits de Marie-Brizard. Bien agiter et servir.

L'ami
du
connaisseur

ANIS DEL OSO

Siège social :

36, rue Pont-d'Ivry

PARIS

MONTMARTROIS COCKTAIL

Dans une timbale, avec glace en morceaux, un verre d'Anis del Oso, trois traits de cassis Lejay-Lagoute, trois traits de citron. Passer dans un verre à cocktail et servir avec courtes pailles.

NECTAR COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un tiers d'angostura Fockink, un quart de Marasquin, demi-verre de Noilly-Prat, frapper et servir avec un zeste de citron.

NE M'OUBLIEZ PAS

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un quart de Cherry-Rocher, un quart de gin Bols, un quart d'eau de noix Cabanès, quelques gouttes de Chartreuse et servir.

Le Rhum
Négrita
Bardinet

de plus en plus
en vogue

Siège social :
Rue École Normale
Caudéran
(Gironde)

NÉGRITA RHUM COCKTAIL

Dans un shaker, quelques morceaux de glace, une rondelle de citron, un verre à madère de rhum Négrita, une cuillerée de grenadine Lieutard, quelques gouttes d'angostura Fockink. Servir avec chalumeaux.

NUACTEL ANTILLES

Quelques morceaux de glace, une cuillerée de sucre en poudre, une cuillerée de curaçao Cointreau, un verre de rhum Négrita.

NUAGES COCKTAIL

Quelques morceaux de glace, deux cuillerées de sirop d'orangeade Saint-Galmier, un verre de rhum Négrita, un zeste de citron et servir avec courtes pailles.

LE QUINQUINA NICOLAS

est un apéritif recommandé à tous

HIPPOLYTE

NICOLAS

PERPIGNAN

(P.-O.)

NICOLAS COCKTAIL

Dans une timbale, avec un peu de glace, un verre à bordeaux de quinquina Nicolas, deux traits de gin Nicholson, un trait de Cinzano. Agiter et servir dans un verre à cocktail avec courtes pailles.

NOIX COCKTAIL CABANÈS

Dans un verre à cocktail, avec de la glace pilée, un verre d'eau de noix Cabanès, un verre d'armagnac Clos des Ducs, demi-verre de cognac Fromy. Servir avec courtes pailles.

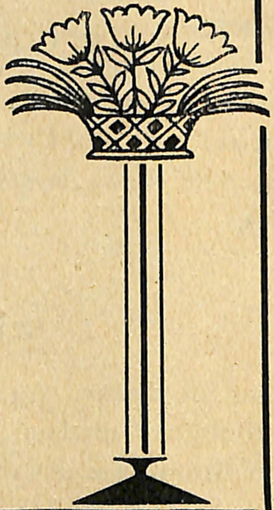
NON CONNU

Dans un shaker, avec de la glace, un quart de muscat de Frontignan, un demi de sirop de citron, quelques gouttes de Grand Marnier et servir.

Les vins mousseux

Comte de Noblet

sont très réputés



GAILLAC

(Tarn)

NOBLET COCKTAIL

Dans un gobelet, avec de la glace, quatre traits de sirop de grenadine Lieutard, cinq traits de cognac Monnet, finir avec du mousseux Comte-de-Noblet. Remuer avec une cuillère, garnir d'une tranche de citron et d'orange, servir avec chalumeaux.

N'IMPORTE QUOI

Dans une timbale, avec de la glace, un verre à bordeaux de Banyuls, trois traits de cognac Monnet, un quart de quinquina Mimos, quelques gouttes de Turin. Remuer avec une cuillère et servir avec chalumeaux.

NÉGRAISKAU COCKTAIL

Dans une timbale, avec de la glace, un trait de sirop de gomme Pardos, un quart de jus de citron, un verre à liqueur de whisky John Walker, un verre à liqueur de cognac Monet. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron et servir.

LA

LIQUEUR

LA NOISETTE

Le Digestif tant apprécié

Siège social :

Maurice RAMBAUD

à GEMOZAC (Charente-Inf^{re})

NOISETTE COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un verre à liqueur de noisette, un trait de Cherry-Rocher, quelques gouttes de gin Bols et finir au Cinzano. Remuer avec une cuillère et servir avec courtes pailles.

N'IMPORTE QUOI

Dans un shaker, avec de la glace, un sixième de Cointreau, demi de Cinzano, demi de gin Bols. Frapper et servir dans un verre à cocktail.

NEW MONICO

Dans un shaker, avec de la glace, un quart de gin Bols, un quart de fine Adet, finir avec quelques gouttes de pippermint Get et servir.

LE

VERMOUTH

SOLEIL

est en vente partout

Siège Social :

Mon CAZALIS-PRATS

SÈTE (Hérault)

NÉGRITA COCKTAIL

Dans un verre à grog, un verre de rhum Négrita, une tranche de citron, remplir d'eau bouillante et servir avec une cuillère.

NICE COCKTAIL

Dans une timbale, avec de la glace, deux traits de jus de citron, trois traits de sirop de fraise Lieutard, trois traits de Bénédictine, quelques gouttes de gin Bols et servir.

NECTAR COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, demi-verre à liqueur de sirop Nectar Orange, un tiers de gin Nicholson, un quart de pippermint Get, quelques gouttes de Vermouth Soleil, remuer et servir avec courtes pailles.

la

liqueur

monastique

est

surfine ...

Siège social : 20, Rue d'Antony

JACOBINE LIMOGES

NUIT DE REVE

Dans une timbale glacée, un verre de crème de cacao Eckau, un verre de crème fraîche, un trait de Cointreau. Servir dans un verre à pied.

NAPOLITAIN COCKTAIL

Dans un verre à cocktail bien frais, demi-verre à liqueur de Cherry-Rocher, demi-verre de liqueur Monastique, demi-verre de Prunelia, demi-verre à liqueur de cacao Marie-Brizard. Servir avec courtes pailles.

OH! YES COCKTAIL

Dans une timbale, avec de la glace, demi-verre à liqueur d'anisette Marie-Brizard, demi-verre de Turin, un verre de whisky Canadian Club. Bien frapper, passer et servir avec chalumeaux.

Hôtel Oriente

le plus confortable
le plus mondain
le plus chic

20, Rambla del Centro, 22
A côté de l'Opéra

BARCELONA
(ESPAGNE)

Pension complète depuis
18 pesetas par jour

TÉLÉPHONE 586

ORIENTE COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un trait de liqueur Raspail, deux traits de Vieille Cure, un quart de liqueur Gauloise, finir au Cinzano. Bien remuer et servir dans un verre à cocktail.

OLGA

Dans une timbale bien glacée, un quart d'Anis Junod, trois traits de sirop de gomme Carles, quatre traits de rhum Saint-Georges, un trait de Guillot. Remuer et servir dans un verre à cocktail.

O BONS FRUITS!

Dans une timbale, avec de la glace, un verre à liqueur de sirop de gomme de fleur, un verre d'eau-de-vie d'Armagnac, un trait de jus de citron. Agiter, servir dans un gobelet en cristal, garnir de fruits coupés en dés, deux tranches d'orange, arroser le tout avec du porto Sandemann et deux traits de Cherry-Rocher. Servir avec chalumeaux.

LA

LIQUEUR

SESTER

EST LA LIQUEUR
RECOMMANDÉE
POUR TOUS ET SE
TROUVE PARTOUT

Siège Social à
TROYES
(AUBE)

ON DIT ÇA

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un sixième de whisky Gilbey, demi de fine Adet, demi de Picon. Frapper et servir.

ON ME SERT

Dans un shaker, avec de la glace, un sixième de Suze, demi-verre de vermouth Noilly-Prat, quelques gouttes de kirsch Dolfi. Servir.

ORANGE

Dans un shaker, avec de la glace, un sixième de liqueur Majestic, un quart de liqueur Sester et finir avec quelques gouttes de liqueur Cointreau. Servir.

La Touraine

ANIS EXTRA

Barman !

servez-moi un

Anis la Touraine

GUILLIER Fils
46, rue J.-B. Semanaz
Pré-St-Gervais (Seine)

OCCASION

Dans un shaker, avec quelques petits morceaux de glace, un tiers de whisky Dewar's White Label, demi de Mandarin, demi d'eau de noix Cabanès et finir avec quelques gouttes de fine Adet. Servir.

OUBLI COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace pilée, une cuillerée à café de sucre en poudre, deux feuilles de menthe fraîche écrasées, un verre à liqueur de pippermint Get. Bien secouer et servir avec chalumeaux.

OYSTER COCKTAIL

Dans une timbale glacée, un quart d'Anis La Touraine, deux traits de citronnade Pardos, quatre traits de Marie-Brizard, finir avec de l'eau frappée. Servir avec chalumeaux.

Maison

J. Monich aîné

Banyuls

Demandez au garçon, au barman, un vin de

Banyuls-Monich

Siège social :

J. Monich aîné

à Banyuls (Pyr.-Orientales)

OTT COCKTAIL

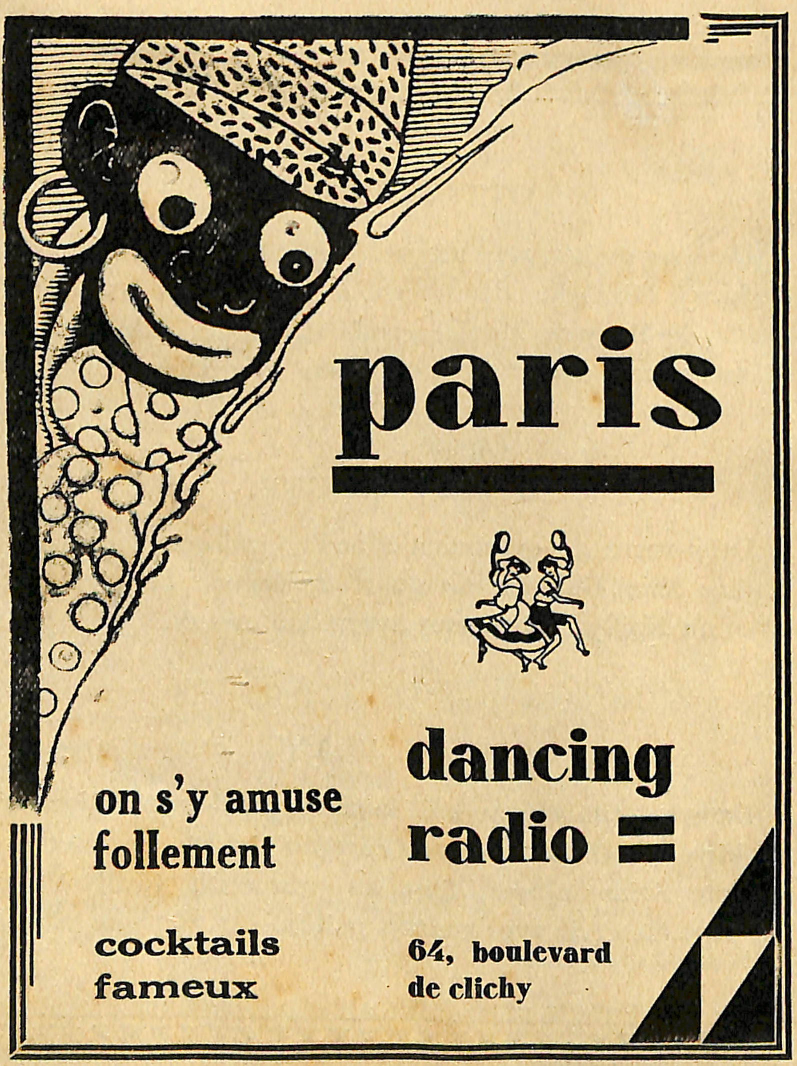
Dans un shaker, avec un peu de glace, un verre à liqueur de kirsch Mirabelle, demi-verre d'Orange Lieutard, deux traits de Banyuls Monich, trois traits de fine Adet. Remuer avec une cuillère et servir avec courtes pailles.

ŒILLET ROUGE

Demi-verre de quinquina Monich, un quart de grenadine Saint-Galmier, un quart de cognac Fromy, finir avec du Noilly-Prat. Servir avec chalumeaux.

OISEAU BLANC

Dans une timbale, avec de la glace, demi-verre à liqueur de kirsch Dolfi, un quart de curaçao Guillot, un trait de gomme Saint-Galmier, finir au vermouth Noilly-Prat. Remuer et servir avec courtes pailles.


paris
dancing
radio
on s'y amuse
follement
cocktails
fameux
64, boulevard
de clichy

PARIS LA NUIT

Un quart de pippermint Get, un quart de Cherry-Rocher, un quart de cognac Bisquit-Dubouché, un quart de Cointreau. Bien agiter le shaker et servir dans un verre à cocktail.

PAPILLON DE NUIT

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de vermouth Richard, un quart de liqueur Kermann Cazenove, un quart de cognac Adet, trois traits de curaçao Carles. Servir.

POUSSE L'AMOUR

Mettre de la glace pilée dans un verre à cocktail, verser dessus un quart de liqueur Fraise Saint-Galmier, un jaune d'œuf frais, quelques gouttes de kirsch Heckmann. Boire d'un trait vivement.

CHAMPAGNE
PIPER
HEIDSIECK

Siège Social : **REIMS** (Marne)

PIPER HEIDSIECK CHAMPAGNE

(*Pour* 12 *personnes*)

Mettre dans une terrine quatre cuillerées de sucre en poudre, deux verres et demi de liqueur Majestic, deux verres et demi de marasquin Fockink, deux verres et demi de liqueur cacao Cointreau, quelques rondelles d'orange et de citron, quelques morceaux de glace, quelques fruits de saison et deux bouteilles de champagne Piper Heidsieck. Servir dans des coupes.

PAR LA MAIN

Dans un shaker, mettre quelques morceaux de glace, demi-verre à apéritif d'Idéal, un quart de fine Bretagne, un quart d'Abricotine, trois traits de cassis Lagoute. Bien agiter et servir.

Trilles

apéritif tonique

et

rafraîchissant

Siège Social à

BANYULS

(Pyr.-Or.)

PARIS-COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un sixième de Marasquin, un sixième de Fockink, un trait de bitter Secrestat et servir avec courtes pailles.

PORTO FLIP

Dans un shaker, avec de la glace en petits morceaux, un demi-verre de Trilles, un jaune d'œuf. Parfumer avec quelques gouttes de Cointreau, saupoudrer de muscade et servir.

PIC DU MIDI

Dans un shaker, avec un peu de glace cassée, quatre traits de pippermint Get, quatre traits de Cacao, deux traits de curaçao Guillot et finir avec du Lillet. Servir.

Boire une

ORANGEADE St GALMIER

c'est savourer le fruit

Barmen,

pour faire de bons cocktails, utilisez les Liqueurs et les Sirops de la

MAISON

NAPEL Frères

SAINT-GALMIER (Loire)

Boire une

ORANGEADE St GALMIER

c'est savourer le fruit même

CLICHÉ FRITAYRE

PARIS-PLAGE

Dans un shaker, avec de la glace, six traits de Lillet quatre traits de Bitaram, deux traits de Cherry-Rocher Bien frapper et servir.

PASO-DOBLE

Mettre de la glace pilée dans une coupe, quelques fruits de saison coupés, quelques gouttes de Majestic et finir au champagne Delbeck.

POURQUOI PAS

Dans un shaker, avec delaglace, demi-verre d'Armagnac Domaine de Cauderon, un quart de liqueur Pomme, un quart de fine Bretagne, quelques gouttes de sirop de citron Saint-Galmier. Agiter et servir.

N'hésitez pas
et
demandez un

AMER PICON

A LA GRENADINE
AU CITRON
AU CURAÇAO

Le meilleur des amers

Siège Social :
43, Boulevard Haussmann, 43
PARIS (Seine)

PICON COCKTAIL

Dans un verre à pied, avec de la glace en morceaux, un verre d'Amer Picon, quatre traits de curaçao Cusenier, finir avec de l'eau de Seltz et un zeste de citron.

PERFECT COCKTAIL

Avec de la glace pilée, mettre dans un shaker un quart de liqueur Monastique, un quart de Cinzano, un quart de Cherry-Rocher, un quart de cognac Bisquit-Dubouché. Servir dans un verre à cocktail.

PRESSE-COCKTAIL

Dans une timbale, avec de la glace pilée, verser une coupe de champagne Mercier, quelques fruits de la maison *l'Abeille*, trois traits de Cherry-Rocher, deux traits de curaçao Cusenier, bien agiter et servir.

LES SIROPS PARDOS

QUALITÉ SUPÉRIEURE

Siège Social : ***PARDOS*** *à Aix*

(Bouches-du-Rhône)

PARDOS COCKTAIL

Dans un shaker, avec un peu de glace, demi-verre d'anis Toro, cinq traits de curaçao Cusenier, cinq traits de pippermint Get. Servir dans un grand verre avec chalumeaux.

PRINTEMPS COCKTAIL

Un quart de cognac Adet, un quart de Raspail, un quart de quinquina Nicolas, quatre traits de marc de champagne Goyard. Servir dans un verre à cocktail.

PAY-PAY

Dans un shaker, avec de la glace, un quart de verre de rhum Saint-Georges, trois prunes L'Abeille, un tiers de verre de mousseux Aubel. Servir avec courtes pailles.

BORDEAUX

Haveda de la Sierra

CAZABAS & Cie

1, Place Mitchell

VINS FINS et LIQUEURS

de tout premier choix

PERRIER COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un tiers de verre de vin fin Haveda de la Sierra, un quart de verre de China-China, cinq traits d'armagnac Bergès. Servir dans un verre à cocktail.

PIF-PAF COCKTAIL

Demi-verre d'apéritif Idéal, un quart de liqueur La Kermesse, un quart de gin Gilbey, quatre traits de Curaçao, un peu de glace en morceaux, agiter et servir.

PERLA COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de vermouth Richard, un quart de vhisky Dewar's White Label, un quart de liqueur de Maynau fils, quatre traits de cassis Quenot. Servir avec chalumeaux.

LE

RHUM PEPITA

ET LES

PRODUITS PEPITA

SONT
CONNUS
DANS
LE
MONDE
ENTIER

Siège social :

84, Quai des Chartrons
BORDEAUX

PÉPITA RHUM COCKTAIL

Dans une timbale, mettre quelques morceaux de glace, un jaune d'œuf, demi-verre de porto Sanderman, demi-verre de rhum Pépita, saupoudrer de muscade. Servir avec courtes pailles.

PHI-PHI COCKTAIL

Quelques morceaux de glace, un quart de verre à madère de Cinzano, demi de rhum Pépita, six traits de curaçao Cusenier. Servir avec un zeste de citron.

PUN-PUN COCKTAIL

Dans un verre à pied, avec de la glace pilée, un verre de rhum Pépita, six traits de porto Villamil, trois traits de cassis Lagoute. Servir avec courtes pailles.

L'APÉRITIF
DIGESTIF

LE FERNET BRANCA

Siège Social : **Fratelli BRANCA**
SAINT-LOUIS (Haut-Rhin)

Téléphone 0.77

PICKURCH'S COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de Fernet-Branca, un quart d'Izarra, un quart de gin Bols, quatre traits d'orangeade Saint-Galmier. Bien secouer et servir.

PRINCE DE SANG

Dans un shaker, avec de la glace pilée, demi-verre de Cherry-Rocher, demi-verre de cognac Monnet, cinq traits d'orangeade Saint-Galmier. Agiter, servir avec chalumeaux.

PLAGE COCKTAIL

Dans une timbale, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de vermouth blanc Reynaud, un quart de liqueur Claverie, un quart de Gordon's Dry Gin, trois traits de cassis Quenot et servir.

Maison DORÉE

Café-Restaurant
renommé pour ses cocktails
de premier choix

BARCELONA
(Espagne)

PARFUM DE LA FLEUR

Dans une timbale bien glacée, demi-verre de rhum Manikou, un quart de Cointreau, ajouter le jus d'un demi-citron, deux cuillerées de sucre en poudre. Agiter et servir.

PLUS QU'UNE ROSE

Demi-verre de Cherry-Rocher, un quart de liqueur Combier, trois traits de curaçao Cusenier, un peu de glace en morceaux. Servir dans un verre à cocktail.

PRIMEROSE COCKTAIL

Dans une timbale, avec un peu de glace, un quart de quinquina Nicolas, un quart de liqueur Pomme, un quart de cognac Fromy, cinq traits de Gordon's Dry Gin, trois traits de cassis Mugnier. Agiter et servir avec chalumeaux.

Les
Vins fins de Jerez
de la Frontera
sont appréciés de tous

Diez Hermanos
59, 81, rue de Thorins
à Bercy
PARIS

PALAIS ROYAL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de Jerez de Diez H rmanos, un quart de Bénédictine, un quart de cognac Adet, trois traits de Cherry-Rocher. Bien secouer et servir.

POUR MES AMIS

(Recette pour 10 *personnes)*

Dans une terrine, avec de la glace en morceaux, un litre de muscat de Frontignan Bècle-Combette, demi-litre de chartreuse Fermière, un verre de cassis Lagoutte-Dijon, quelques fruits, ananas, cerises, prunes, bananes, de la maison l'Abeille, finir avec deux bouteilles de champagne Saint-Marceaux. Servir dans des coupes.

PÉRUEN COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, demi-verre à cocktail de banyuls Trilles, un quart de liqueur Kermann Cazenove, un quart de Gin Bols, cinq traits de cassis Quenot. Servir dans un verre à cocktail.

distillerie

reby frères

à limoges

pour faire de bons cocktails
employez, **barmen**, les
liqueurs de la maison

reby frères

avenue baudin, 44 - limoges

POUR VOUS MESDAMES

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un quart de vermouth Noilly-Prat, un quart de liqueur Gauloise, un quart de fine Bretagne, trois traits de mirabelle Heckmann. Servir dans un verre à cocktail aux bords givrés.

PROMESSES COCKTAIL

Demi-verre de quinquina Reby frères, un quart de liqueur Reby, de Limoges, un quart de curaçao Reby. Bien agiter et servir dans un verre à cocktail avec courtes pailles.

PÉPITA COCKTAIL RHUM

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, une rondelle de citron, deux cuillerées de sirop de citron Lieutard, un verre de rhum Pépita, trois gouttes d'angostura Fockink. Servir avec de la glace pilée.

HOTEL NOLLET

57, Rue Nollet
(près la Place Clichy)
PARIS

Tout le confort
à des prix modérés
Très recommandé

Américan-Bar

Sa grande spécialité :

Le vrai cocktail
→ NOLLET

PICADOR COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace cassée, un quart de grenadine Carles, un quart d'Anis del Carlos et remplir de soda. Servir.

QUADRICOLORE

Dans un verre à cocktail bien glacé, verser avec une cuillère, lentement, de façon à superposer les liqueurs, six traits de Majestic, six traits de pippermint Get, six traits d'eau de noix Cabanès, six traits de Cointreau. Servir.

QUADRILLE

Dans un shaker, avec de la glace, six traits de muscat de Frontignan, six traits de gin Bols, six traits de Cinzano, trois gouttes de Vieille Cure. Secouer et servir.

Barmen,

Pour faire de bons cocktails employez le

CASSIS QUENOT

de Dijon

Côte-d'Or

QUENOT COCKTAIL

Dans une timbale, avec quelques morceaux de glace, demi de cassis Quenot, un quart de Gordon's Dry Gin, un quart de cognac Monnet, un trait de whisky Canadian Club. Remuer avec une cuillère et servir avec courtes pailles.

QUI PERD GAGNE

Dans un verre à pied bien frais, trois quarts de champagne Saint-Marceau, un trait de bitter Secrestat, un morceau de sucre, quelques gouttes d'Anis del Mono Remuer légèrement avec une cuillère et servir avec chalumeaux.

QUAI D'ORSAY COCKTAIL

Dans une timbale, avec de la glace en morceaux, un quart de triple-sec Guillot, trois traits de crème de cassis Quenot, un tiers d'eau-de-vie d'armagnac Cauderon, finir au vermouth Noilly et servir dans un verre à cocktail avec courtes pailles.

LE

MADAGASCAR

Apéritif à base
de Quinquina

HAUHART ESSER

à THANN (Haut-Rhin)

QUINA COCKTAIL MADAGASCAR

Dans une timbale, avec de la glace, mettre demi-verre de quina Madagascar, un quart de sirop de citron Lieutard, un quart de gin Bols, un trait d'angostura Fockink. Finir au Turin, remuer et servir.

QUINA COCKTAIL CRISPIN

Dans un shaker, avec de la glace, mettre demi-verre de quina Crispin, trois traits de sirop de citronnade Lieutard, quatre traits de Gordon's Dry Gin, finir au vermouth Noilly-Prat, remuer et servir avec chalumeaux.

QUATRE-QUARTS COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un quart de liqueur Cointreau, un quart de pippermint Get, un quart de gomme Carles, un quart de marc Goyard. Remuer avec une cuillère et servir dans un verre à cocktail.

Le Lion Rouge

Cours de l'Intendance

BORDEAUX

Le **RENDEZ-VOUS**
de tous les **BONS VIVANTS**

Demandez au barman Michel de vous servir votre cocktail

" PRÉFÉRÉ "

QUAND JE REVIENDRAI

Dans un shaker, six traits de whisky Dewar's White Label, trois traits d'angostura Fockink, trois traits de Cinzano, deux traits d'Izarra. Bien secouer et servir.

QUINA LILLET

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de quina Lillet, un quart de crème de cassis Mugnier, trois traits de curaçao Guillot, quelques gouttes d'Amer Picon, un trait de gin Nicholson. Remuer avec une cuillère et servir dans un verre à cocktail avec courtes pailles.

RIRI COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, six traits de Suc Simon, quatre traits de Bitaram, six traits de Gauloise et un zeste de citron. Servir avec chalumeaux.

RIEN

n'est
supérieur
à la
liqueur

RASPAIL

La liqueur des familles

SIÉGE SOCIAL à ARCUEIL (Seine)

RASPAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de Raspail, demi-verre de Cinzano, quatre traits de cassis Quenot. Servir dans des verres à cocktail.

ROSITA COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, mettre demi-verre de gin Nicholson, un quart de liqueur Micheline, un quart de quinquina Lillet, trois traits de cassis Quenot. Servir.

RAPIDE COCKTAIL

Dans un shaker, quelques morceaux de glace en morceaux, demi-verre de quinquina Mimos, un quart de whisky Walker, un quart de Vieille Cure, deux traits de Cointreau. Bien secouer le shaker et servir.

Une marque renommée :

Vermouth Richard

Siège social :

à Chambéry

(Savoie)

RICHARD COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un tiers de verre de vermouth Richard, un tiers de verre de cognac Adet, trois traits de cassis Lagoutte. Bien remuer et servir dans un verre à cocktail.

ROMANO COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, demi verre de liqueur d'Hendaye, un quart de Gordon's Dry Gin. un quart de vermouth Turin, quelques gouttes de Curaçao. Bien agiter et servir.

RADIO COCKTAIL

Dans une timbale, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de quinquina Madagascar, un quart de cognac Boulestin, trois traits de Grand-Marnier. Bien secouer le shaker et servir avec chalumeaux.

Garçon, un

MATHURIN

(Marque Déposée)

Apéritif aux
Mandarines

Distillerie AMEYUGO
CASTRES (Tarn)

CRISTAFLOR

LICOR SUPÉRIOR

RÊVE D'UN SOIR

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, six traits de noix Cabanès, six traits de vermouth Mathurin, six traits de Focking, quelques gouttes de quina Carles et servir.

ROSE

Dans un shaker, avec de la glace, deux traits d'angostura Fockink, deux traits de sirop de rose ou de grenadine, quatre traits de kirsch Dolfi et quatre traits de vermouth Noilly-Prat. Servir dans un verre à cocktail aux bords givrés et une cerise.

ROI DES ROIS

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, six traits de Bénédictine, six traits de vermouth Noilly-Prat, deux traits d'angostura Fockink. Secouer et servir.

Quel...

est le meilleur
goudron, garçon ?

C'est...

le

goudron

JIFRAN

Siège Social :

2, à 8, rue de la Rivière

BORDEAUX

RÉPUTÉ

Dans un shaker, avec de la glace, six traits de muscat de Frontignan, trois traits de gin Bols, quelques gouttes de Vieille Cure et servir.

ROYAL CAMPARI

Verser dans un shaker le contenu d'un verre à cocktail de Campari et ajouter de la glace pilée et un zeste de citron. Bien secouer et servir dans un verre à cocktail, en ayant soin de retirer le zeste de citron.

ROSE BLANCHE

Dans un shaker, avec un peu de glace, six traits de Cointreau, quatre traits de kummel Cursky, six traits de Goudron Jifran. Bien secouer et servir.

Maison Michel BRUNIER Frères

LES LIQUEURS
de plus en plus appréciées
du public

Commandez chez

Michel BRUNIER Frères

Cours Lafayette, 138
LYON

REVIENS DE SUITE

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace. demi-verre de liqueur Brunier, un quart de pippermint Get, un quart de gin Nicholson, trois traits de curaçao Cusenier. Servir avec chalumeaux.

ROSALINDE

Dans un shaker, avec de la glace, six traits de Cherry-Rocher, quatre traits de Rose d'Orange, six traits de Cinzano. Bien frapper et servir avec courtes pailles.

RAMBLAS COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de quinquina Nicolas, un quart de liqueur kummel Eckau-Vincent, un quart de gin Nicholson deux traits de curaçao Cointreau. Bien agiter et servir dans un verre à cocktail aux bords givrés.

Idéal apéritif

Son nom symbolise sa qualité

Siège social

MARSOLET

14, place au Feurre

AMIENS (Somme)

ROSE DE CEYLAN

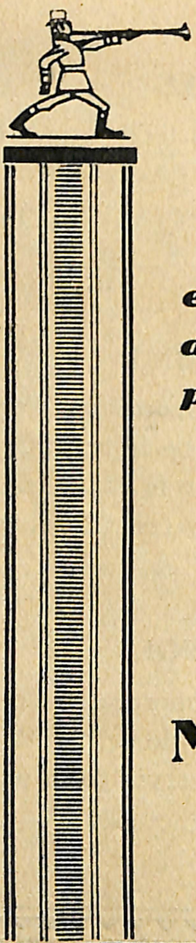
Demi-verre d'apéritif Idéal, un quart de cognac Boulestin, quatre traits de sirop de citron Lieutard, cinq traits de Gordon's Dry Gin. Bien secouer le shaker, quelques morceaux de glace et servir.

REGARD DE FLAMME

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de kina Perrier, un quart de liqueur Combier, un quart de whisky Canadian Club, trois traits de curaçao Cusenier. Servir dans un verre à cocktail aux bords givrés.

ROYAL SAINTONGE

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un tiers de liqueur Saintonge, un verre de vermouth Turin, trois traits de Cointreau. Agiter et servir dans un verre à cocktail aux bords givrés.



La Sève Meneau

est la LIQUEUR digestive par excellence.

Siège Social :

M. MENEAU Fils

à St-JEAN-D'ANGELY

(Charente-Inférieure)

Téléphone 38

ROYAUME DU DÉSIR

Dans un verre à pied, avec de la glace pilée, demi-verre de kina Cabanel, un quart de Cherry-Rocher, un quart de cognac Monnet, trois traits d'orange Saint-Galmier. Servir dans un verre aux bords givrés,

REINE COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de Dubonnet, demi de liqueur abricotine, trois traits de sirop de citron Carles. Servir dans un verre à cocktail.

RÉVEILLE-MOI

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de liqueur de Sève Menceau, un quart de fine Bretagne, un quart de Noilly-Prat. Servir avec un zeste de citron.

"Le Carillon"

(Face Hôtel de Ville)

LYON

Le Restaurant le plus élégant

Bar américain

COCKTAILS les plus variés en dégustation

ROSARIO COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, verser une coupe de mousseux Aubel, quelques fruits Sabatier, trois traits de Curaçao, agiter le shaker et servir avec courtes pailles.

RUBIA COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, demi de liqueur Haveda de la Sierra, un quart de quinquina Chastanet, un quart de cognac Adet, trois traits de cassis Lagoutte. Bien secouer et servir.

ROSE BLEUE

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un quart de Prunellia Cusenier, un quart de cognac Boulestin, un quart de Gordon's Dry Gin, trois traits de curaçao Cusenier. Servir dans un verre à cocktail.

j. bégouin fils

à jonzac (charente-inférieure) téléphone : 39

ses produits sont recherchés

RAYON DE SOLEIL

Demi-verre de vermouth Soleil, un quart de gin Nicholson, un quart de Bénédictine, deux traits de sirop d'orangeade Saint-Galmier. Bien secouer et servir avec courtes pailles.

ROUGE ET OR

Dans un verre à cocktail bien glacé, verser très doucement, avec une cuillère, demi-verre de liqueur Cherry-Rocher. demi-verre de liqueur Izarra (ne pas mélanger les liqueurs) et trois traits de curaçao. Servir avec chalumeaux.

ROSE DES BOIS

Dans un verre à cocktail, avec de la glace pilée, verser un verre de Cherry-Rocher, trois traits de Curaçao. Servir dans un verre à cocktail, avec une cerise.

alf potet et Cie

à pons, près cognac
(charente-inférieure)

une seule qualité !
la meilleure !

ROSE DE GRENADE

Dans un shaker, quelques morceaux de glace, demi-verre de muscat de Frontignan, un quart de liqueur La Grande Charentaise, un quart de fine Bretagne, trois traits de cassis et curaçao Cusenier. Servir.

ROXELANE

Demi-verre de Mathurin, un quart de liqueur La Kermesse un quart de cognac Monnet, trois traits de sirop de citron Saint-Galmier. Servir dans un verre à cocktail aux bords givrés.

GARÇON !
Servez-moi un

BITTER SANTON

SIÈGE SOCIAL :
SANTON - BITTER
12, rue des Tilleuls
BORDEAUX

SANTON COCKTAIL BITTER

Dans un verre à pied, avec de la glace pilée, verser un verre à cocktail de bitter Santon, faire fondre doucement deux morceaux de sucre, trois traits de sirop d'orangeade Lieutard et finir à l'eau bien glacée. Servir avec chalumeaux.

SIEMPRE TE QUIERO

Dans un verre à pied, mettre de la glace pilée, un verre d'Anis del Mono, quelques gouttes de Grand-Marnier cordon rouge. Servir dans un verre à cocktail.

SANTIAGO COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, deux cuillerées de sucre en poudre, un jaune d'œuf, trois traits de Cointreau, trois traits de rhum Pépita et un verre de porto Santiago. Servir saupoudré de muscade.

SPÉCIALITÉ DE FRUITS A LA LIQUEUR

l'Abeille

AGEN

(Lot-et-Garonne)

Téléphone 3.75

Barmen !

Pour faire de délicieuses coupes aux fruits, employez les produits

" L'ABEILLE "

SOUVENIR D'ORIENT

(*Recette pour* 10 *personnes*)

Dans une terrine, quelques morceaux de glace, un verre à cocktail de Cointreau, un verre de muscat de Frontignan sec Bècle-Combette, demi-verre de Cherry-Rocher, demi-verre de Curaçao Reby frères, demi-verre de sirop d'ananas de l'Abeille, le jus d'une orange, 10 tranches d'ananas de l'Abeille, fruits de saison coupés en dés. Verser sur le tout deux bouteilles de champagne Delbeck, remuer légèrement et servir dans des coupes à champagne.

SEVILLA

Dans un shaker, quelques morceaux de glace, demi-verre de liqueur Potet, demi-verre de vin du Cap-Corse, trois traits de pippermint Get. Servir dans un verre à cocktail aux bords givrés.

La marque centenaire

SANDEMAN'S
PORTOS, WINES & Cie

5, Rue Royale
PARIS

SANDEMAN COCKTAIL

Dans un gobelet, avec de la glace, une cuillerée de sucre en poudre, trois traits de curaçao Cusenier, un verre de porto Sandeman. Passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron et servir.

SEVILLANO COCKTAIL

Dans un shaker, quelques morceaux de glace, demi-verre de liqueur La Noisette, un quart de gin Nicholson, un quart de vermouth Noilly-Prat, quelques gouttes de cassis Lagoute. Bien agiter et servir dans un verre à cocktail.

SALON COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un sixième de Grand Marnier, un sixième de fine Adet, un quart de Frontignan et quelques gouttes d'eau de noix Cabanès. Servir.

SAINT-JAMES PUNCH (Hot)

Dans un verre rouge à pied, une cuillerée de sucre, un trait de grenadine, deux traits de jus de citron, un verre à madère de rhum Saint-James. Passer la râpe muscade, un zeste de citron, remplir d'eau bouillante et flamber.

SAINT-JAMES SANGAREE

Dans un verre à bordeaux, une cuillerée à café de sucre, dissoudre avec un peu d'eau de Seltz un morceau de glace, remplir avec un verre à madère de rhum Saint-James, remuer et saupoudrer de muscade.

SAINT-JAMES SCAFFA

Dans un petit verre flûte, verser doucement sans les mélanger un demi-verre à liqueur de Bénédictine, un demi-verre de rhum Saint-James et ajouter deux gouttes d'Angostura dessus.

SAINT-JAMES JULEP

Dans un gobelet, trois feuilles de menthe fraîche pilées avec deux cuillerées de sucre en poudre et un peu d'eau, ajouter un verre à madère de rhum Saint-James, de la glace pilée, remuer, passer dans un gobelet en cristal, tranches d'orange, fruits, feuilles de menthe. Servir avec des chalumeaux.

SAINT-JAMES PUNCH (Cold)

Dans un shaker, avec de la glace pilée, une cuillerée de sucre, dissoudre un peu d'eau, ajouter deux traits de jus de citron ou d'orange, un trait de curaçao, un verre à madère de rhum Saint-James, remplir d'eau, remuer, passer dans un verre rouge, garnir d'une tranche de citron, de fruits coupés, saupoudrer de muscade. Servir avec des chalumeaux.

SAINT-JAMES SMASH

Dans un gobelet, une cuillerée de sucre, dissoudre avec un peu d'eau deux feuilles de menthe fraîche pressées, un verre de rhum Saint-James, remplir de glace pilée, garnir de fruits coupés, une feuille de menthe au milieu et servir avec des chalumeaux.

SAINT-JAMES SOURS

Dans un gobelet, avec de la glace, une cuillerée de sirop de sucre, une cuillerée de jus de citron, un verre à madère de rhum Saint-James, remplir avec du Soda Water, remuer et garnir de fruits coupés. Servir avec des chalumeaux.

SAINT-JAMES SPIDER

Dans un grand gobelet en cristal, deux traits d'Angostura, un trait de jus de citron, un verre de rhum Saint-James, un morceau de glace, remplir avec du Ginger-Ale. Servir avec des chalumeaux.

SAINT-JAMES TODDY (Cold)

Dans un grand verre à pied, une cuillerée de sucre, trois traits d'Angostura, un verre de rhum Saint-James, remplir d'eau glacée, remuer et servir avec des chalumeaux.

SAINT-JAMES TODDY (Hot)

Dans un verre à grog, trois traits d'Angostura, un verre de rhum Saint-James, une cuillerée de sucre, remplir d'eau bouillante, remuer et servir.

SAINT-JAMES COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace pilée, une cuillerée de sirop de sucre, trois traits de Curaçao, autant d'Anisette, deux traits d'Angostura, un demi-verre à madère de rhum Saint-James, frapper, passer dans un verre à cocktail et garnir d'un zeste de citron. Servir avec des chalumeaux.

SAINT-JAMES SLING (Cold)

Dans un verre à grog, une cuillerée de sirop de sucre, un verre à madère de rhum Saint-James, un zeste de citron, de la glace pilée, remplir d'eau, remuer et saupoudrer de muscade.

SAINT-JAMES SLING (Hot)

Dans un verre à grog, une cuillerée de sucre, un zeste de citron, un verre de rhum Saint-James, remplir d'eau bouillante et saupoudrer de noix muscade.

Grand Hôtel

le plus moderne

EN DÉGUSTATION

Au bar américain : COCKTAILS extra

TOURS

SAINT-JAMES COBBLER

Dans un gobelet, avec de la glace, une cuillerée de sirop de grenadine, une cuillerée de Curaçao, un verre à madère de rhum Saint-James. Remuer, servir dans un gobelet en cristal, ajouter un trait d'eau de Seltz, fruits de saison coupés, saupoudrer de sucre et chalumeaux.

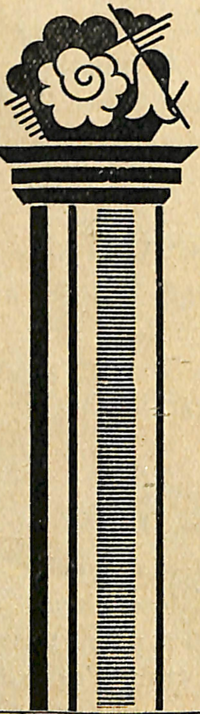
SAINT-JAMES COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace pilée, une cuillerée à café de sirop de grenadine, une cuillerée à café de Curaçao, un verre de rhum Saint-James. Agiter, passer dans un verre à cocktail au bord sucré, garnir d'un zeste de citron pressé.

SAINT-JAMES DAISY

Dans un shaker, avec de la glace, une cuillerée à bouche de sirop d'orgeat, le jus d'un demi-citron, un verre à madère de rhum Saint-James. Frapper, passer dans un verre à bordeaux, finir avec un trait d'eau de Seltz.

NOUVEL-HOTEL



Le plus vaste
Sur le quai du Rhône
Confort moderne

BAR AMÉRICAIN

Dégustation
de cocktails
-de choix-

Quai du Rhône
LYON

SAINT-JAMES FIX

Dans un gobelet en cristal, glace pilée, une cuillerée de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, un verre à madère de rhum Saint-James. Frapper, remplir avec du Soda Water. Remuer, garnir de fruits coupés et de chalumeaux.

SAINT-JAMES FIZZ

Dans un shaker, avec de la glace pilée, deux cuillerées à café de sucre en poudre, le jus d'un citron, un trait de blanc d'œuf, un verre à madère de rhum Saint-James. Frapper, passer dans un gobelet moyen, finir avec un trait d'eau de Seltz, une tranche de citron et des chalumeaux.

SAINT-JAMES FLIP

Dans un shaker, avec de la glace pilée, deux cuillerées à café de sucre, une cuillerée à café d'Anisette, un jaune d'œuf, un verre à madère de rhum Saint-James. Agiter, passer dans un verre à flip, saupoudrer de muscade et servir avec des chalumeaux.

SAINT-JAMES GROG

Dans un verre à grog, une cuillerée de sucre, un trait de sirop de grenadine, un trait de Curaçao, un verre de rhum Saint-James. Remplir d'eau bouillante, remuer, garnir d'une tranche de citron.

la suze

se boit sec
ou à l'eau

délicieux
apéritif

le meilleur des
rafraîchissements !

barmen,
employez
la suze

siège social :
11, rue de créteil
maisons-alfort (seine)

SUZE COCKTAIL

Verser dans un shaker où il y a déjà quelques morceaux de glace six traits de Suze, trois traits de sirop de citron Lieutard et un zeste de citron. Bien agiter et servir avec courtes pailles.

SIDECAR COCKTAIL

Dans une coupe, une bouteille de Stout, un peu de champagne Mercier, une morceau de sucre mouillé d'angostura Fockink. Servir avec chalumeaux.

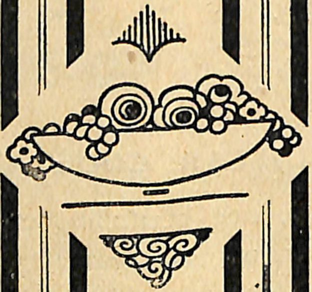
SÉRÉNADE

Dans un shaker, avec de la glace, six traits d'Anisette, quatre traits de kirsch Dolfi, six traits de Cinzano, un zeste de citron et servir.

Maison faget

s^t-martin-d'armagnac

(gers)



son armagnac

est de qualité supérieure

SOLEIL EN BOUTEILLE

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un sixième de Muscat, un quart de Lillet, un tiers d'Armagnac Faget et un quart de Perrier. Servir.

SIX CYLINDRES COCKTAIL

Un sixième de Gin, un sixième de vermouth Noilly Prat, un sixième de Vermouth italien, un sixième de Cherry-Rocher, un sixième de Campari, un sixième de Dubonnet. Bien mélanger et servir dans un verre à cocktail.

S. O. S.

Mélanger bien, verser dans un verre à cocktail le blanc d'un œuf frais, un sixième de sirop de citron, un sixième de vermouth Noilly Prat, un tiers de Rye Whisky, quelques gouttes de Campari. Secouer bien et verser dans un verre à cocktail avec Cherry-Rocher.

LE RHUM

St-ESPRIT

RECOMMANDÉ
A TOUS

SIÈGE SOCIAL :

57, RUE DU JARDIN-PUBLIC

BORDEAUX

(GIRONDE)

SAINT-ESPRIT COCKTAIL

Dans un gobelet, avec quelques morceaux de glace, deux cuillerées de sirop de grenadine Pardos, une cuillerée de curaçao Cointreau, un verre à madère de rhum Saint-Esprit. Servir dans un verre à cocktail aux bords givrés.

SUPERBE COCKTAIL

Dans un shaker, quelques morceaux de glace, un verre à madère de Suze, quatre traits de cassis Quenot, trois traits de Marie-Brizard. Verser dans un verre à pied avec un peu d'eau de Seltz et servir.

SANS-GENE COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de Gardon's Dry Gin, un quart de liqueur Sester, un quart de vermouth Turin. Servir avec un zeste de citron.

La liqueur
SUC - SIMON

s'impose
dans la préparation
des cocktails

SIÈGE SOCIAL :
SIMON Aîné
CHALONS-s-SAONE

SIMON COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, demi-verre de liqueur Suc-Simon, de Châlon-sur-Saône, demi-verre de quinquina Madagascar, quatre traits de curaçao Cusenier. Servir avec chalumeaux.

SARAH COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques petits morceaux de glace, un sixième d'eau de noix Cabanès, un sixième de Mandarin, un sixième de Lillet. Servir.

SIEMPRE COCKTAIL

Dans un shaker avec quelques morceaux de glace, un demi-verre à cocktail d'Armagnac Domaine de Cauderon, un quart de verre de Liqueur Micheline, et un quart de Gin Gilbey. Secouer le shaker et servir.

dégustez

le

rhum St-Georges

maison h. veysset
114, rue camille-godard, 114
bordeaux

SAINT-GEORGES RHUM COCKTAIL

Dans un shaker, quelques morceaux de glace, trois cuillerées de gin Nicholson, deux cuillerées de cassis Lagoute, un verre de rhum Saint-Georges. Servir avec une prune.

GLASCOTT RHUM SAINT-GEORGES

Dans un shaker, avec glace en morceaux, deux cuillerées de liqueur Vieille-Cure, une cuillerée de curaçao Cusenier, une cuillerée de cognac Boulestin, un verre de rhum Saint-Georges. Servir avec un zeste de citron.

SAINT-GEORGES FLIP

Dans un shaker, avec de la glace pilée, une cuillerée de sucre, un jaune d'œuf, un verre de rhum Saint-James, le jus d'une orange, agiter, passer dans un gobelet moyen, finir avec des traits d'eau de Seltz. Servir avec des chalumeaux.

l'anis toro

est en vente dans
tous les cafés

minier lelong
35, rue chauveau, 35
chartres (eure-et-loire)

TORO COCKTAIL

Trois quarts d'Anis del Toro, deux traits de pippermint Get, deux traits de sirop d'orgeat Pardos. Agiter le shaker et servir dans un verre à pied.

TIBIDABO COCKTAIL

Dans une timbale, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de gin Nicholson, un quart de liqueur Izarra, un quart de quina Lillet, deux traits de cassis Quenot. Servir dans un verre à cocktail aux bords givrés.

TENIENTE COCKTAIL

Dans un shaker, quelques morceaux de glace, un quart de pippermint Get, un quart de quina Cabanel, un quart de cognac Boulestin, trois traits de Curaçao. Servir dans un verre à cocktail.

COGNAC

J.-G. MONNET & Cie

COGNAC

(CHARENTE)

TAXIS COCKTAIL

Dans un shaker, quelques morceaux de glace, un quart d'eau de noix Cabanès, un quart de Prunellia Cusenier, un quart de liqueur Izarra, un quart de curaçao Guillot, quelques gouttes de cognac Monnet. Remuer avec une cuillère et servir avec courtes pailles.

T. S. F. COCKTAIL

Dans une timbale, avec quelques morceaux de glace, trois cuillerées à café de sucre en poudre, trois traits de jus de citron, trois traits d'orange, quatre traits de rhum Saint-Georges, quatre traits de fine Bretagne, demi-verre à bordeaux de quina Michelot, un trait d'eau de Seltz, finir au champagne Delbeck, garnir de fruits coupés et servir.

TRIANON COCKTAIL

Dans une timbale, avec de la glace en morceaux, deux quarts de porto Villamil, un trait de sirop de gomme Carles, deux traits de Mandarin, quatre traits de curaçao Cointreau. Passer dans un verre à cocktail et servir garni d'un zeste de citron.

n'oubliez pas que vous trouverez partout les produits supérieurs de la maison

marie-brizard

128, rue fondaudège

bordeaux

TOUT VA BIEN

Cinq traits de whisky Fockink, deux traits d'Orange, cinq traits d'anisette Marie Brizard, quelques gouttes de pippermint Get dans un shaker, avec de la glace en morceaux. Bien secouer et servir dans un verre à cocktail.

TOI ET MOI

Dans un shaker, avec de la glace pilée, deux traits de Picon, deux traits de Bénédictine, deux traits de Vieille Cure, six traits de Cinzano. Secouer et servir.

TANGO BLEU

Deux traits de Curaçao, un demi-verre de gin Bols. Finir avec du Cinzano et un zeste de citron et servir.

TYROLIEN COCKTAIL

Un sixième de Gauloise, un quart de fine Adet dans un shaker, avec de la glace en morceaux. Finir avec du Cinzano. Servir.

ÉTABLISSEMENTS

"SCHRÖDER et DE CONSTANS"

Grands vins de Bordeaux

Exclusivité particulièrement recommandée :

Monopole

du

"MOULIN DE SOUBEYRAN"

Agent général pour le Sud-Ouest :

Edouard CUP

9, rue Matabiau - TOULOUSE

TEMPS DES CERISES

Dans une coupe à champagne, de la glace pilée, quatre traits de Cherry-Rocher, trois traits de gin Nicholson, deux traits de curaçao Cointreau, finir au Champagne Brune Frères, garnir de quelques cerises et servir.

THÉODORE COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de porto Groendahl frères, deux traits de Gordon's Dry Gin, deux traits de cassis Lagoutte, un trait de Guillot. Servir avec courtes pailles.

TENTATION COCKTAIL

Dans une timbale, avec de la glace en morceaux, trois quarts de verre d'Anis del Carlos, quatre traits de sirop de gomme Carles, quelques gouttes de gin Bols, trois traits de Noilly-Prat. Remuer avec un cuillère et servir avec chalumeaux.

LA MAISON

J.-Honoré SÉCRESTAT Aîné

40 à 56, cours du Médoc, BORDEAUX

Le

Marasquin Sécrestat

est toujours employé pour

de bons cocktails

TOUJOURS PAREIL

Dans un verre à grog, mettre quatre cerises macérées au kirsch, un fruit confit L'Abeille, un verre de Marasquin, un verre de kirsch Dolfi, remplir d'eau bouillante et servir avec une cuillère.

TU VIENS ?

Dans un shaker, quelques morceaux de glace, un trait d'Amer Picon, qautre traits de vermouth Noilly-Prat, deux traits de Gordon's Dry Gin, un trait de Cointreau. Remuer et servir dans un verre àcocktail aux bords givrés.

TZIGANE COCKTAIL

Dans une coupe, avec de la glace, trois traits de curaçao Cusenier, trois traits de rhum Pépita, une tranche d'ananas, une cerise, une prune et remplir de champagne Lanson père et fils, de Reims.

Garçon !
un

Kirsch

DE LA MAISON
V. FEROTIN & Cie

Siège Social : V. FEROTIN & Cie, 11, rue Hébert
GRENOBLE (Isère)

TARRAGONE COCKTAIL CHARTREUSE

Dans un verre à cocktail, avec glace pilée, deux traits de Cherry-Rocher, finir avec de la chartreuse verte de Tarragone et servir avec courtes pailles.

UP-TO-DATE

Dans un shaker, quelques morceaux de glace, trois traits d'Izarra, deux traits de Cherry-Rocher, deux traits de curaçao Guillot, verser un verre de mousseux Comte de Noblet, et servir avec une olive dans une coupe à champagne.

UNKNOWN COCKTAIL

Dans une timbale, quelques morceaux de glace demi-verre de Cherry-Rocher, un quart de Gordon's Dry Gin, un quart de Kirsch Ferotin, trois traits de cassis Mugnier, de Dijon. Servir dans un verre à cocktail aux bords givrés.

On boit le café par habitude,
mais déguster le :

Cognac
Adet

est un plaisir raffiné.

Cognac
Adet Seward
à COGNAC
(Charente)

UNE DEMOISELLE EN JAUNE

Dans un verre à cocktail, avec de la glace pilée, verser un verre de Bénédictine, quatre traits de whisky Canadian Club, deux traits de cognac Adet. Servir avec courtes pailles.

UN SAINT-JAMES RHUM COCKTAIL

Dans un shaker quelques morceaux de glace, une cuillerée de sucre en poudre, un quart de verre à madère de rhum Saint-James, un tiers de whisky Walker trois traits de curaçao Carles. Remuer fortement et servir dans un verre à cocktail aux bords givrés.

UN BEAU SOIR

Dans une timbale, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de vermouth blanc Reynaud, un quart de cognac Adet-Seward un quart d'eau de noix Cabanès, deux traits de cassis Lagoute, de Dijon. Servir dans un verre à cocktail aux bords givrés.

LE

NOILLY PRAT

Le Roi des Vermouths Français

167, Rue Paradis, 167

MARSEILLE

(Bouches-du-Rhône)

UN UNIC

Six traits de Cherry-Rocher, quatre traits de vermouth Noilly Prat, deux traits d'angostura Fockink, quelques gouttes de Majestic. Servir dans un verre à cocktail.

UNIVERSEL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un sixième de pippermint Get, un quart de gin Nicholson et finir au Cinzano. Un zeste de citron et servir.

ULTRA-ULTRA

Six traits de Marasquin, six traits de Gin, quatre traits de bitter Secrestat, quatre traits de kirsch Dolfi dans un shaker, avec de la glace pilée. Bien agiter et servir avec chalumeaux.

UNE NUIT

Demi-verre à madère de Kina Rodet, un quart de gin Bols, un quart de pippermint Get, un peu de glace en morceaux et finir avec un zeste de citron.

la

liqueur gauloise

siège social :

à

périgueux

UN GALANT COCKTAIL

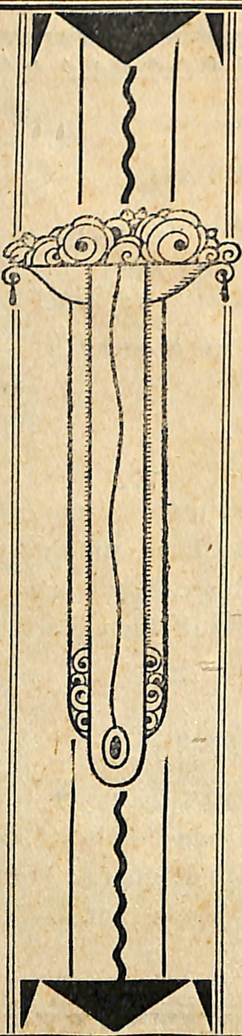
Dans un shaker, quelques morceaux de glace, demi-verre à madère de liqueur Gauloise, un quart de Mandarin, un quart de cognac Bisquit-Dubouché, trois traits de cassis Lagoute. Servir dans un verre à cocktail.

UN JOUR D'ÉTÉ

Quelques morceaux de glace, demi-verre à madère de gin Bols, un quart de liqueur China-China, un quart de vermouth Soleil, deux traits de Curaçao. Servir avec un zeste de citron dans un verre à coktail bien glacé.

UNE HEURE VIENT

Dans un shaker, quelques morceaux de glace, demi-verre de muscat de Frontignan sec Becle-Combette, demi-verre de liqueur Combier, quatre traits de cognac Monnet. Servir dans un verre à cocktail aux bords givrés.



Maison Recommandée

pour ses
bonnes
liqueurs

A. Montlaur

distillateur

MAZAMET
(Tarn)

USTEDES ? UN COCKTAIL

Dans une timbale, quelques morceaux de glace, demi-verre de whisky Dewar's White Label, un quart de liqueur Izarra, un quart de vermouth Cinzano, trois traits de Marie-Brizard. Servir dans un verre à cocktail.

USARDO COCKTAIL

Dans un shaker, quelques morceaux de glace, demi-verre de gin Gilbey, un quart de cognac Adet, un quart de vermouth Noilly-Prat, trois traits de curaçao Cointreau. Servir dans un verre à cocktail.

UN SOIR A PARIS

Dans une timbale, quelques morceaux de glace, demi-verre de Kina Perrier, un quart de cognac Monnet, un quart de liqueur Montlaur. Servir avec un zeste de citron.

IMP. DE LA VIEILLE CURE

VEILLE CURE

Demi-verre de Vieille Cure, quatre traits de Cinzano, quatre traits de gin Bols dans un shaker, avec de la glace en petits morceaux. Bien secouer et servir dans un verre à cocktail.

VIOLÉTA COCKTAIL

Six traits de pippermint Get, quatre traits de Cherry-Rocher, quelques gouttes de muscat de Frontignan. Servir dans un verre à cocktail, avec de la glace pilée.

VIOLON COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace cassée en petits morceaux, cinq traits de grenadine Carles, six traits de Picon et servir avec de l'eau frappée et des chalumeaux.

Porto Villamil

Portos blanc et rouge

d'origine authentique

Siège Social :

34, route de Médoc

BORDEAUX

VILLAMIL COCKTAIL

Dans un shaker, quelques morceaux de glace, un tiers de verre de porto Villamil, trois traits de cognac Adet, trois traits de cassis Lagoute. Servir dans un verre à cocktail aux bords givrés.

VENISE COCKTAIL

Dans une timbale, quelques morceaux de glace, demi-verre d'Anis del Carlos, un quart de pippermint Get, cinq traits de curaçao Cointreau, trois traits de cognac Monnet. Servir dans un verre à cocktail.

VIELLA VAL D'ARAN

Dans un shaker, quelques morceaux de glace, demi-verre d'Anis del Mono, trois cuillerées de pippermint Get, trois traits de gin Nicholson. Servir dans un verre à pied avec eau de Seltz.

TOURISTES ! Quand vous visiterez St-Raphaël, ne manquez pas d'aller

au

Café de la Gare

Vous y recevrez un accueil charmant

A SON BAR AMÉRICAIN

vous y dégusterez tous les cocktails à la mode

Propriétaire : M. A. JULLIEN

St-Raphaël - Var

VIENNE COCKTAIL

Six traits de kummel Cursky, quatre traits de Majestic dans un shaker, avec de la glace pilée. Finir avec du gin Nicholson et servir.

VIGILE COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, six traits de Chartreuse, quatre traits de porto Santiago, deux traits de fine Adet. Secouer vivement et servir.

VÉRITAS COCKTAIL

Dans une timbale, quelques morceaux de glace, demi de gin Gilbey, un quart d'eau de noix Cabanès, un quart de Banyuls Trilles, un zeste de citron. Servir avec chalumeaux.

CHAMPAGNE

Delbeck & Cie

Ed. CUP, Agent général
pour le S.-O. de la France
9, rue Matabiau
TOULOUSE

CHAMPAGNE
DELBECK
"HÉLIOS"
REIMS

VALENCIA COCKTAIL

(*Pour* 6 *personnes*)

Dans un shaker, quelques morceaux de glace, un quart de litre de porto Machado, un verre de Marie-Brizard, un verre de sirop d'ananas L'Abeille, fruits de saison, six rondelles d'orange de Valence, finir avec une bouteille de champagne Delbeck et servir dans des coupes à champagne.

VAMOS COCKTAIL

Quelques morceaux de glace, demi-verre de Noilly-Prat, un quart d'Anis del Mono, un quart de gin Nicholson. Agiter le shaker et finir avec un zeste de citron.

VALERA RUSTICA

Dans un shaker avec de la glace en morceaux un quart d'anis Cressonnée, un quart de pippermint Get, six traits de curaçao Cusenier, quatre traits de vermouth Turin. Servir dans un verre à cocktail aux bords givrés.

PAIR-ROQUET
ANIS

Garçon !!!

Un Pair-Roquet Anis

Siège Social :

PAIR-ROQUET ANIS
Avenue Président - Wilson
PUTEAUX (Seine)

VINCENT COCKTAIL

Dans un shaker, quelques morceaux de glace, un quart de Gordon's Dry Gin, un quart de liqueur Bénédictine, quatre traits d'anis Pair-Roquet, trois traits de cassis Quenot. Servir dans un verre à cocktail.

VIOLETERA COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, demi-verre de Prunellia Cusenier, un quart de vermouth Turin, un quart de whisky Canadian Club. Servir dans un verre à cocktail.

VENTIMILLE COCKTAIL

Dans une coupe à champagne, mettre de la glace pilée, trois traits de curaçao Cointreau, trois traits de cacao Cointreau, une prune, une tranche d'ananas et finir au champagne Mercier.

Muscats de Frontignan

DOUX ET SEC

GARANTIS D'ORIGINE

BÈCLE-COMBETTE, Frontignan (Hérault)

Échantillon franco sur demande

WALLACE COCKTAIL

Un quart de gin Nicholson, un quart de Cointreau, un quart de muscat de Frontignan, un zeste de citron. Servir avec des olives.

WONDERFULL

Dans un shaker, avec de la glace pilée, deux traits de Picon, deux traits de Chartreuse, trois traits de Cherry-Rocher, un zeste de citron et servir avec courtes pailles.

WATER-POLO

Six traits d'Izarra, trois traits de Grand Marnier dans un shaker, avec de la glace. Finir au Cinzano, un zeste de citron, secouer et servir.

La Maison du Café

TOULOUSE

Pour boire un bon café et déguster des Boissons Américaines

ALLEZ à

" La Maison du Café "

Ses glaces siciliennes sont délicieuses

M. BÉTINARDI & Cie

30, Rue de Metz - TOULOUSE

WASHINGTON

(Pour 20 personnes)

Demi-litre de liqueur jaune Couvent, demi-litre de cognac Adet, demi-litre de muscat de Frontignan, un quart de litre de kummel Cursky, fruits de saison et finir avec deux bouteilles de champagne Delbeck. Servir avec glace pilée dans des coupes.

WILLIAM COCKTAIL

Dans un shaker, quelques morceaux de glace, demi-verre de porto Groendahl frères, un quart de Gordon's Dry Gin, un quart de Cherry-Rocher, trois traits de cassis Lagoute. Servir avec chalumeaux.

CHAMPAGNE
LANSON PÈRE & FILS
DE REIMS

Gaston Fouchou
Agent général pour le Sud-Ouest
de la France
3, Place du Marché des Chartrons
BORDEAUX

WILL-WILL

(*Recette pour 4 personnes*)

Dans un shaker, quelques morceaux de glace, un verre de Cherry-Rocher, demi-verre de curaçao Cusenier, six traits de Marasquin, quelques fruits coupés, finir avec une bouteille de champagne Lanson. Servir dans des coupes.

WAITON COCKTAIL

Demi-verre à madère de porto Sandeman, un jaune d'œuf, deux cuillerées de sucre en poudre, deux traits de rhum Pépita, quelques morceaux de glace, deux traits de Cointreau, saupoudrer de muscade, bien secouer le shaker et servir avec chalumeaux.

WESTMINTER COCKTAIL

Quelques morceaux de glace, un quart de quinquina Lillet, un quart de gin Nicholson, trois traits de cognac Monnet, trois traits de Marie-Brizard. Verser dans un verre à cocktail aux bords givrés.

Cognac
Roger FROMY
et Cie
à COGNAC

XIMÉNIE COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, demi-verre d'Anis Deniset, deux traits de gomme Pardos, d'Aix, deux traits de Marie-Brizard. Servir avec chalumeaux.

XILOGRAPHE COCKTAIL

Dans un shaker, avec un peu de glace, demi-verre de porto Machado, deux traits de crème de cassis Lagoute, deux traits de cognac Fromy, trois traits de Cointreau. Remuer, servir avec courtes pailles.

XANTÈS COCKTAIL

Demi-verre de liqueur Framboise, un quart de verre de gin Bols, deux traits de Majestic dans un shaker, avec de la glace et finir au Cinzano. Servir avec chalumeaux.

les liqueurs

de la

maison claverie

sont très appéciées et recommandées pour la préparation des bons cocktails

siège social :

claverie & champagnolle

pau

(basses-pyrénées)

XARROS COCKTAIL

Demi de whisky Dewar's White Label, six traits de kummel Eckau, cinq traits de cognac Saintonge, quelques morceaux de glace. Bien secouer dans le shaker et servir.

XEREZ COCKTAIL

Dans un shaker, quelques morceaux de glace, trois quarts de verre de Frontignan sec Bècle-Combette, trois traits de Gordon's Dry Gin, trois traits de cassis Quenot, finir au vermouth Chambéry Richard. Remuer avec une cuillère et servir dans un verre à cocktail avec courtes pailles.

XILOPHONE COCKTAIL

Un sixième de muscat de Frontignan, un jaune d'œuf, deux traits de liqueur Claverie. Bien secouer dans le shaker, avec un peu de glace, saupoudrer de muscade et servir.

Distillerie de la Charente

J. BESSONNEAU

à RUFFEC (Charente)

l'Anis Bessonneau

est l'apéritif des connaisseurs

X... COCKTAIL

Dans une timbale, un peu de glace pilée, un verre à liqueur de rhum Saint-James, un quart de fine Adet, un quart de liqueur Cointreau, deux traits de Cherry-Rocher. Servir avec courtes pailles.

XÉRÈS COCKTAIL JEREZ

Dans une timbale, quelques morceaux de glace, un verre à bordeaux de vins Diez Hermanos, deux traits d'eau-de-vie d'Armagnac Cauderon, deux traits de Guillot, un trait de cassis Quenot. Remuer et servir avec courtes pailles.

XIB COCKTAIL

Dans une timbale, quelques morceaux de glace, un verre d'Anis Bessonneau, un trait de sirop de citron Lieutard, deux traits de pippermint Get, quelques gouttes de Cointreau. Servir avec chalumeaux.

DISTILLERIE

Maynaud Fils

à BÉZIERS (Hérault)

TOUTES SES LIQUEURS SONT DE PREMIER CHOIX

YOYO COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace en petits morceaux, demi-verre d'Izarra, deux traits de Cointreau et finir au Cinzano. Servir dans un verre à cocktail.

YO T'ADORE

Dans une coupe mettez de la glace pilée, coupez quelques rondelles de banane, quelques cerises, quelques petits morceaux d'ananas, un peu de Chartreuse, quelques gouttes de Cherry-Rocher et finir au champagne Roederer.

YACHTING COCKTAIL

Un cinquième de Chartreuse, un quart de Lillet, un quart de gin Bols, quelques gouttes de Cherry-Rocher. Bien secouer dans le shaker et servir.

BÉZIERS
(Hérault)

Dans tous les cafés on consomme les liqueurs de la

Maison Roche

Rue des Nouvelles Arènes

BÉZIERS
(Hérault)

YALE COCKTAIL

Dans une timbale avec glace, deux traits de Picon, un quart de muscat Frontignan Bècle-Combette, deux traits de Cherry-Rocher, demi de curaçao Cusenier. Remuer avec une cuillère et servir avec un zeste de citron.

YOUNG COCKTAIL

Dans une timbale avec glace, un trait de Picon, deux traits de Guillot, demi de Cinzano, un quart de fine cognac Adet, un zeste de citron et servir avec courtes pailles.

ZAZIO COCKTAIL

Dans un shaker avec glace, un quart de Cherry-Rocher, un quart de kirsch Heckmann, un quart de Cointreau, finir au vermouth Noilly. Remuer et servir avec courtes pailles.

GOUDRON CLACQUESIN

apéritif

dont le succès est considérable

Siège Social :

207, Boul. Saint-Germain, 207

PARIS

YANKEE COCKTAIL

Dans un gobelet, un morceau de glace, un verre à liqueur de cognac Fromy, un verre à bordeaux de Cinzano, trois traits de vermouth Noilly-Prat, finir au Soda. Servir avec courtes pailles.

YOUNG COCKTAIL

Dans un gobelet en cristal, un morceau de glace, un verre à liqueur de Cherry-Rocher, un quart de Cointreau, deux traits de kirsch Heckmann. Remuer, garnir d'une tranche d'orange et servir avec chalumeaux.

YO TAMBIEN COCKTAIL

Dans une timbale, quelques morceaux de glace, un verre à liqueur de kirsch Heckmann, un verre d'eau de noix Cabanès, un trait de goudron Clacquesin. Remuer, garnir d'une cerise et servir avec courtes pailles.

Maison

Turin-Turin

Son Vermouth-Turin

est tout spécialement désigné pour préparer de bons cocktails

Siège Social :

Établissem*[ts] *TURIN

LIMOGES

YAYA COCKTAIL

Dans un gobelet avec glace, demi-verre à liqueur de cognac Adet, demi-verre à liqueur d'armagnac Cauderon, un verre à liqueur de vermouth Turin, remplir de Soda. Servir avec chalumeaux.

ZAZA COCKTAIL

Dans un verre à cocktail bien frais, un verre à madère de Turin, un morceau de sucre imbibé d'Angostura, finir au champagne Delbeck et servir avec chalumeaux.

ZAMMA COCKTAIL

Dans un shaker, quelques morceaux de glace, demi-verre à madère de muscat de Frontignan sec, un quart de whisky Canadian Club, un quart de liqueur Bénédictine, trois traits de cassis Lagoute. Remuer et servir avec courtes pailles.

DEMANDEZ PARTOUT

Les liqueurs
des

FILS PEUREUX

Maison fondée en 1864
à
FOUGEROLLES
(Haute-Saône)

ZAMBÈZE COCKTAIL

Dans une timbale avec glace, demi-verre de vermouth Turin, un quart de Cordial-Médoc, deux traits de pippermint Get, trois traits de cassis Lagoute. Servir avec un zeste de citron et courtes pailles.

ZANGUEBAR COCKTAIL

Demi de quina Nicolas, un quart de liqueur Guillot, un quart de whisky John Walker, trois traits de curaçao Cointreau, un peu de glace en morceaux. Remuer et servir avec courtes pailles.

ZAIRE COCKTAIL

(*Recette pour* 20 *personnes*)

Un quart de litre de porto Villamil, un quart de litre de Cherry-Rocher, deux verres à madère de pippermint Get, un verre à madère de Cointreau, un verre à madère de cassis Lagoute, dix tranches d'ananas Sabatier, vingt prunes marinées à l'eau-de-vie l'Abeille, quelques cerises et trois bouteilles de champagne Lanson. Servir dans coupes à champagne.

J. CARMONA

20, Rue de l'Arcade, 20

PARIS

AGENT GÉNÉRAL DE

CINZANO
Paris

SOURCE PERRIER
Vergeze

HEIDSIECK & Cie Monopole
Reims

MARNIER LAPOSTOLLE
Paris

TURPIN Fres & RIOUT
Bordeaux

GUY PRECY
Avize

DEWAR'S WHISKY WHITE LABEL
Londres

DRY GIN NICHOLSON
Londres

ZÉNITH COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, deux traits d'angostura Fockink, six traits de vermouth Noilly Prat, quatre traits de Majestic, quatre traits de gin Nicholson. Bien secouer et servir.

ZÉRO

Six traits d'Anis del Carlos, quatre traits de sirop de citron Carles et servir avec un siphon.

ZANZI-BAR

Six traits de kummel Cursky, quatre traits de Majestic, quatre traits de gin Nicholson, deux traits d'angostura Fockink dans un shaker, avec glace pilée. Bien secouer et servir avec chalumeaux.

A. VIGNES

28, Rue Agathoise - TOULOUSE

AGENT des GRANDES MARQUES

CHERRY - ROCHER
LIQUEUR DE CERISES
La plus ancienne de France (1705)
Les plus hautes récompenses

- IZARRA -
La vraie Liqueur des Basques

J CALVET & Cie
BORDEAUX - BEAUNE
Les meilleurs Vins du Monde

PIPER - HEIDSIECK
LE GRAND-CHAMPAGNE

COGNAC - BOULESTIN

PORTO - VILLAMIL

LA CRESSONNÉE

ARMAGNAC - CLOS DES DUCS

RHUM " JAKITA "
VINS, RHUMS, VINS de Frontignan, FINES, etc...

COMTE de NOBLET
(Méthode Champenoise) - Le meilleur Mousseux

ZIG-ZAG

Verser dans le shaker six traits de liqueur Fockink, deux traits d'orange Bitter, six traits de whisky Dewar's White Label. Finir avec du Cinzano. Bien secouer et verser dans un verre à cocktail.

ZESTER COCKTAIL

Trois traits de bitter Secrestat, quatre traits de Cinzano, quatre traits de gin Bols, un zeste de citron dans un shaker. Bien secouer et servir.

ZIZI COCKTAIL

Verser dans un shaker un sixième de cognac Saintonge, un sixième de gin Nicholson, un sixième de Cherry-Rocher, finir avec du pippermint Get et quelques morceaux de glace. Agiter vivement et servir dans un verre à cocktail.

Bénédictine

La plus fine des
liqueurs françaises

Frédéric-Louis

Agent général pour le Sud-Ouest
de la France, l'Espagne et le Portugal

108, Cours de Verdun
Bordeaux

INDEX

	Pages
Avant-propos	**3**
Matériel nécessaire	**7**
Observations	**9**
Maisons recommandées	**11**
Recettes	**15**
(classées alphabétiquement)	**et suivantes.**

IMPRIMERIE
RÉGIONALE
59, rue Bayard
TOULOUSE